TRATTATO di GELATERIA

PROPRIETÀ LETTERARIA

Tipografia Casa Editrice Bietti -Milano

L' AUTORE

DEDICA.

Alla mia adorata Famiglia a cui mi legano tante gioie e il culto delle sacre memorie domestiche, ai miei congiunti che amo con grande e sincero affetto, a Panicale, mio paese nativo, dedico la modesta opera mia, frutto di tanti anni di lavoro e di esperienza.

GRIFONI ENRICO GIUSEPPE

TRATTATO di GELATERIA

MANUALE PRATICO
per la
fabbricazione dei gelati e relative conserve

MILANO
CASA EDITRICE BIETTI
1911

GRIFONI ENRICO GIUSEPPE

TRATTATO di GELATERIA

MANUALE PRATICO

per la

fabbricazione dei gelati e relative conserve

Manuale pratico per la fabbricazione dei gelati e relative conserve
Trattato di gelateria
Grifoni Enrico Giuseppe

MILANO
CASA EDITRICE BIETTI
1911

PREFAZIONE.

Un trattato che si occupi esclusivamente di Gelateria, che io mi sappia, in Italia non vi è.

Da parecchio tempo avevo divisato di pubblicarlo, ma sono stato sempre incerto nell'attuare questo mio desiderio, perchè ho sempre creduto un lavoro superiore alle mie deboli forze letterarie, nella speranza che altri, più capaci di me, lo pubblicassero.

Venendo al termine di questa mia lunga vita di dolori e fatiche, senza che alcuno abbia reso noto un lavoro del genere, mi sono deciso alla pubblicazione, incoraggiato dalla mia lunga esperienza professionale, acquistata praticamente in molti anni d'immenso successo.

Considerando che il comunicare in una professione le proprie esperienze desunte dal lavoro pratico, sia l'unico mezzo di perfezionare qualsiasi industria, mi sono deciso senza altro a compilare questo lavoro affidandomi in pari tempo alla vostra particolare benevolenza.

Per quanto umile e modesta possa sembrare una professione, essa può diventare un'arte, se esercitata con passione ed intelligenza. Se poi ha servito ad abbellire alcune ore della vita, se ha sollevato le fisiche sofferenze, se ha procurato a chi l'esercita, la soddisfazione di allevare una numerosa famiglia, di rendere al vecchio genitore parte di quanto deve ogni buon figliuolo, essa diventa un'arte nobile ed umanitaria. — Tale credo, senza falsa modestia, l'arte mia che ho riassunto in questo volume dopo venti anni di pratica esperienza, nell'intento di giovare ai miei simili, di

risparmiare ai giovani lo sforzo dei molteplici tentativi, prima di raggiungere lo scopo.

Non rifarò la storia dei miei umili principj, non dirò attraverso quali peripezie ho potuto ottenere il successo; dirò soltanto che a Bologna, dove per parecchi anni ho esercitato la mia professione, sono conosciutissimo, e che non vi fu mai un pranzo importante ove non apparissero, gustati e festeggiati, i miei gelati.

Nella mia clientela annoveravo tutto ciò che di eletto vanta Bologna. Il grande poeta Carducci, mi trattava con famigliare dimestichezza e quando veniva nel mio negozio per darmi ordinazioni, mi cercava benevolmente: « Dov'è il napoletano di Bologna? » alludendo al mio lungo soggiorno in Napoli, dove ho imparato l'arte mia.

Anche per il Cardinale Svampa avevo composto gelati speciali per i grandi pranzi a cui invitava ragguardevoli personaggi ed anche per quelli a cui era invitato.

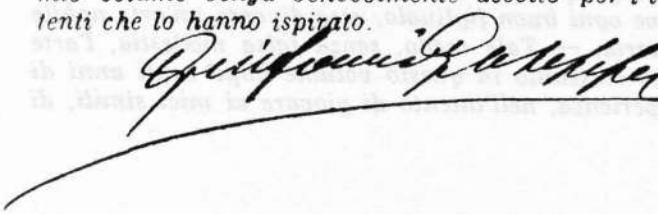
Ho seguito i consigli dell'igiene moderna creando speciali composizioni, allo scopo di alleviare le sofferenze degli ammalati e di giovare ai sani.

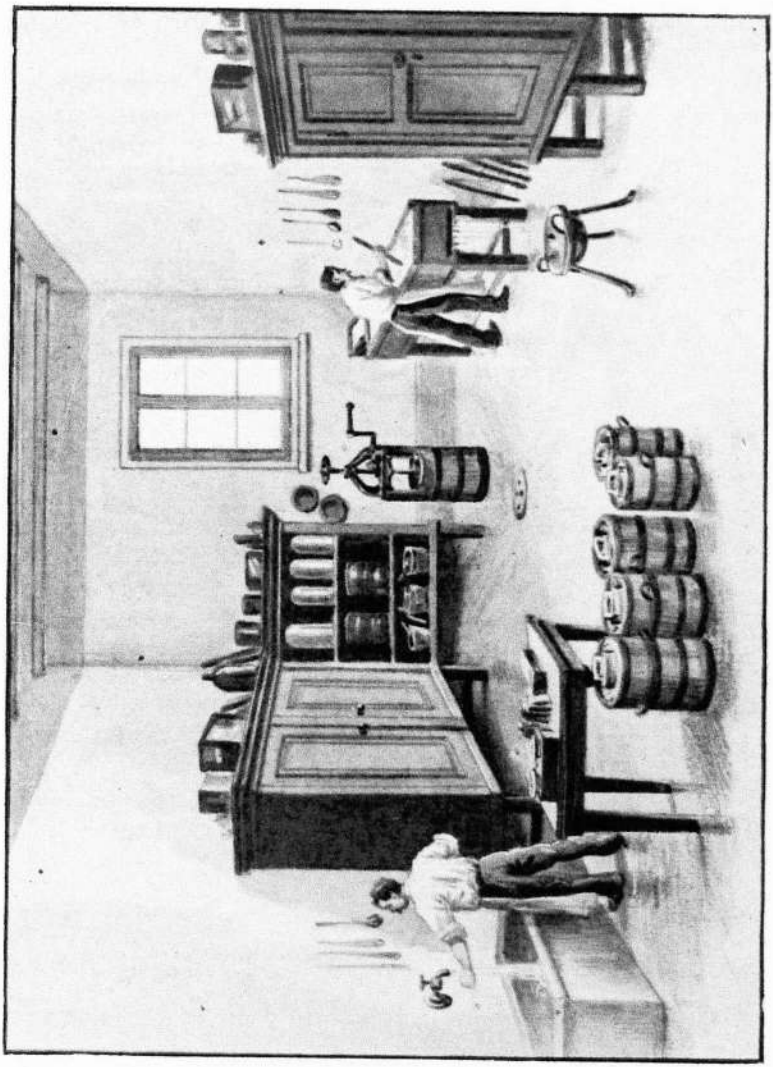
Ho cercato infine, e spero di esservi riuscito, di raggiungere il più alto grado di perfezione in un'arte che è vanto italiano, perchè gl'italiani furono i primi ad esercitarla in Europa. (L'arte del gelatiere viene dall'Oriente, dove si facevano i gelati sino dal secolo XIV). *Dall'Italia passò in Francia e alla Corte di Luigi XIV fu tenuta in grande onore. AncheNapoleone I aveva molta predilezione per i gelati e nella sua Corte se ne faceva uso grandissimo.*

Oggi l'uso del gelato si è largamente diffuso in tutte le classi sociali ed è il rinfrescante al quale ricchi e poveri più volontieri ricorrono nei giorni afosi dell'estate.

Credo quindi di non aver fatto opera inutile compilando questo trattato che insegna il modo di fare gelati ottimi, conformi ai dettati dell'igiene, perchè nutritivi e ricostituenti, con economia e facilità, additando tutti gli strumenti necessari e le condizioni indispensabili per la sicura riuscita.

Prendo congedo dal benigno lettore augurando che il mio volume venga benevolmente accolto per i lodevoli intenti che lo hanno ispirato.





Laboratorio usuale di gelateria.

Parte Prima

CAPITOLO I.

Laboratorio

Dev'essere freschissimo e riparato dalle correnti, possibilmente con molta luce. Deve avere parecchi rubinetti di acqua per i lavaggi e quindi gli scoli necessari per l'uscita sollecita delle acque gettate sul pavimento. Attorno alle pareti, dev'essere corredato da scansie, per tenere gli oggetti, gli stampi, sorbettiere, ecc., ed un tavolo per comporre i gelati. — È indispensabile nel laboratorio avere una piccola vasca per la pulizia delle sorbettiere, e di tutti gli altri attrezzi.

Il laboratorio va sempre tenuto nel massimo ordine e pulito, sia per dignità del gelatiere che del negozio, ove viene sempre qualche cliente, smanioso di ordinare ed intendersi direttamente col gelatiere.

Appena terminato il lavoro vanno lavati tutti gli attrezzi, ed il laboratorio riordinato con precisione.

È indispensabile ed economico che il laboratorio sia dietro o meglio sotto il negozio.

È preferibile che i fornelli adibiti alla cottura delle dosi siano appartati e possibilmente divisi dal locale dove si gela, per riguardo alla pulizia e per evitare il calore dannoso al lavoro.

Un laboratorio umido è assolutamente dannoso per chi ci lavora, e per la riuscita del lavoro stesso; consumando una maggiore quantità di ghiaccio e sale.

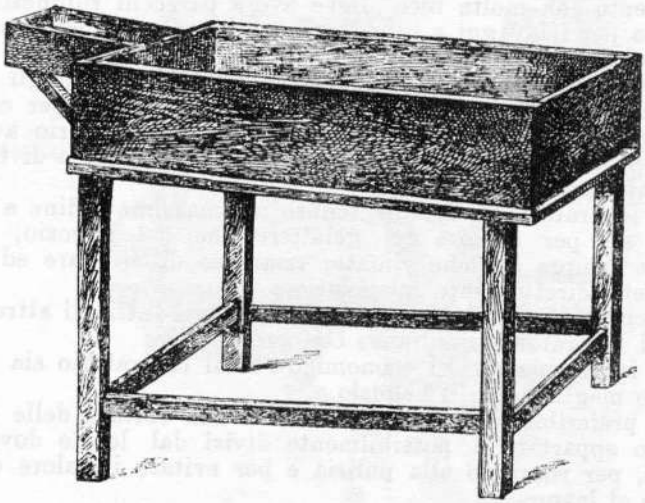
I fori praticati per l'uscita degli scoli devono essere muniti di chiusura a sifone, per impedire esalazioni che generalmente emanano le cloache e il libero passaggio dei topi o altri animalacci abitatori delle stesse.

CAPITOLO II.

Attrezzi principali di Gelateria

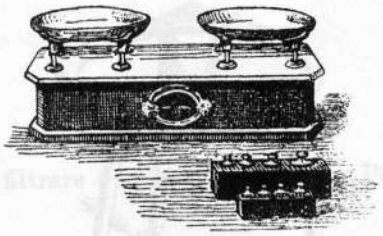
Bancone della neve.

Dev'essere di forma rettangolare e molto robusto, dell'altezza di m. 1,30 alla testa e m. 1 ai piedi. — Tutto al-



l'ingiro deve avere un rialzo movibile di almeno cm. 40 perchè il ghiaccio non possa sfuggire, nel batterlo per tritarlo. Alla testa va messa la cassetta per il sale, ed in fondo un'apertura rettangolare, per tutta la larghezza del banco perchè l'acqua scoli con rapidità.

Bilancie.



Devono essere a piatti grandi per pesare lo zucchero ed altro, nel comporre le dosi.

Bronzino.

Piccolo mortaio in bronzo con pestello di bronzo o ferro.

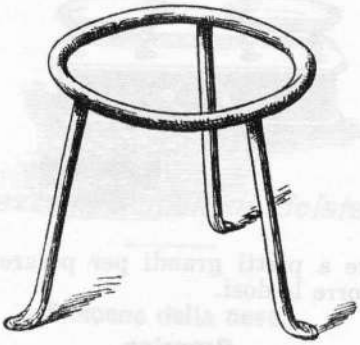
Calcatore.

È di legno durissimo ed in fondo fatto a zeppa per calcare il ghiaccio tra la mastella e la sorbettiera.

Catinelle.

Tutte di rame stagnato e nessuna di terra per evitare possibili rotture, specialmente quando sono piene di composti liquidi da gelare.

Cavalletto rotondo.



Per sorreggere le catinelle nel montare la panna, far le dosi di frutta, passare i gelati, estrarre dalle forme, ecc.

Credenza.

Per riporvi lo zucchero, droghe ed altro, occorrenti per comporre le dosi.

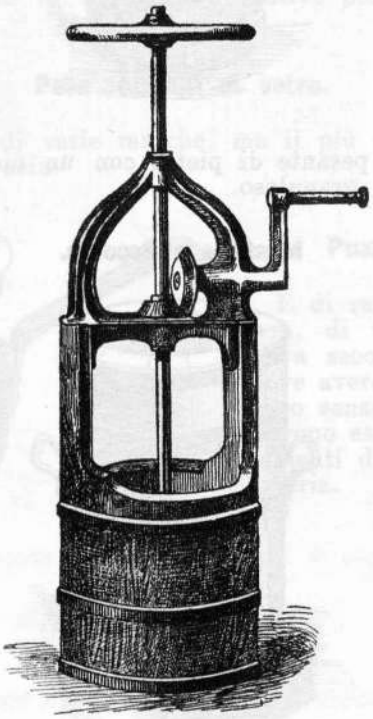
Cucchiaione.

Bisogna avere almeno 12 cucchiaioni di ottone o bronzo, stagnati molto bene, e tenuti sempre pulitissimi.

Filtro.

Occorre per filtrare e si consiglia quello Parisi per comodità e pulizia.

Macchina da gelare.



È il complesso di tutta la macchina, ma nel gergo del mestiere, s'intende solo la sorbettiera dove si mette la dose per gelare.

Frusta.

Fascio di fili di ferro stagnato che serve per montare panna, uova, ecc.

Macina sale di pietra.

Dev'essere pesante di pietra con un piccolo rialzo per formare il sale granuloso.

Mastelle o Secchie.

Ogni sorbettiera deve avere la propria mastella o secchio di legno e deve essere sempre più profonda della sorbettiera stessa.

Mortaio.

Ben profondo di marmo con relativo pestello di legno duro.

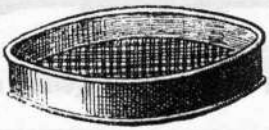
Pesa sciroppi di vetro.

Ve ne sono di varie marche, ma il più consigliabile è quello di De Buein.

Puzzonetto.

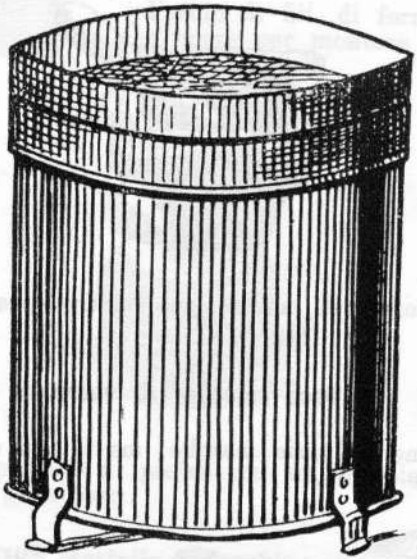
È di rame stagnato o non, di varie grandezze a secondo degli usi, deve avere il fondo concavo senza angoli, come devono essere tutti i recipienti da fuoco di gelateria.

Setacci.



Devono essere tutti assolutamente di crine animale e seta.

Stufe.



Di rame stagnato di forma cilindrica con i piedi di ferro al fondo dalla parte esterna.

Spatole.

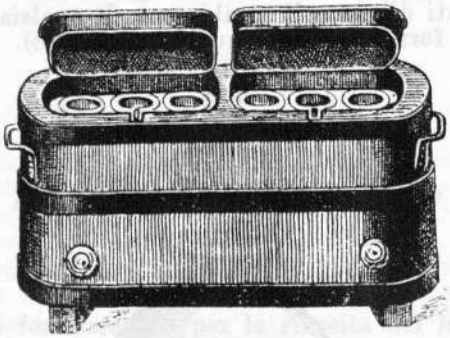
Vi sono quelle a mano di legno lisce e quelle per la macchina di ferro pieno stagnato, terminanti all'estremità a lingua di bue ed in alto con anello per manovrarle con maggior franchezza. Sono generalmente alte da m. 1,30 a 1,40.

Spatola di ferro per gelare a macchina.

Spatola di legno per gelare a mano.

Sorbettiere.

Devono essere di peltro o rame stagnato differenti una



dall'altra per grandezza; ognuna deve avere il relativo coperchio.

Trita ghiaccio.

Il ghiaccio va tritato minutamente per le ghiacciate e bibite ; prima si adoperava il panno col mazzuolo; ma ora le macchine rendono migliore e più sollecito il lavoro.

Stampi.

Ricco assortimento di stampi per mattonelle, frutti variati e grandi per tavola; tutti di stagno o rame stagnato. — I regolamenti d'igiene li proibiscono di qualsiasi altro metallo. (Vedi forma per ogni qualità di gelato).

Ziro.

Dev'essere di terra cotta e verniciata nell'interno, verde come quelli che si usano in Toscana per l'olio.

Assolutamente non si devono adoperare quelli verniciati di nero per ragioni igieniche e perchè lo zucchero conservatovi dentro diventa scuro.

Parte Seconda

Norme di lavorazione

Sono basi fondamentali per la riuscita del lavoro di gelateria l'ordine e la massima pulizia di tutti i recipienti e stampi perchè i composti dei gelati sono delicatissimi e facili a guastarsi.

Bisogna tenere le sorbettiere sempre asciutte con panni puliti e inodori.

Quando si stampa bisogna tenersi a fianco un catino di acqua pulita, cambiandola di sovente per lavarsi le mani che devono essere asciutte per ogni gelato che si stampa.

Si tenga presente che toccando la pasta del gelato con le mani bagnate si formano i ghiacciuoli, difetto grandissimo ed imperdonabile il quale dinota un gelatiere poco esperto o trascurato.

CAPITOLO III.

Lavorazione a fuoco

Creme.

Tutte le creme indistintamente devono essere di giusta cottura perchè siano saporite e appena cotte, bisogna versarle subito in altro recipiente freddo, perchè rimanendo nel puzzonetto caldo per passarle od altro, si raggrumano subito.

Quando si fanno le creme con frutto, bisogna unire il frutto a crema fredda per evitare che l'acido naturale dello stesso abbia da riprendere l'uovo e svanisca il profumo colla evaporizzazione.

Cottura.

Il segreto per la buona riuscita dei gelati è quello di ottenere la giusta cottura, per mantenere l'aroma e la consistenza.

Frutto e fusioni calde.

Quando si unisce il sugo di frutto ai liquidi bolliti questi devono essere freddissimi altrimenti il frutto perde completamente l'aroma.

Uova.

Devono essere sempre fresche e i rossi vanno sempre montati, prima di unirli con lo zucchero, od altro ingrediente, perchè se non sono bene stemperati non si amalgano bene e appena sentono il calore si raggrumano.

Passare le dosi.

Generalmente per passare i composti tanto freddi che caldi si usano tre setacci. N. 1 è quello di crine nero che serve per passare anche la frutta nel tirare a sciroppo il sugo. N. 2 è di crine colorato scozzese ed è molto più fitto del numero uno. Il N. 3 è di seta giallognola ed è finissimo.

Modo di pelare le mandorle.

Perchè non abbiano a far olio e diventare rancide, si mettono a fuoco ad acqua fredda; e appena la pelle si solleva si tolgono dal fuoco, lasciandole sempre nell'acqua calda, perchè a contatto dell'aria la pelle aderisce nuovamente e l'olio trasuda subito. Appena tolta la pellicola nera si gettano nell'acqua freschissima e pulita perchè così si mantengono chiare e sane.

Modo di pestare le mandorle.

Le mandorle si pestano sempre con un po' di zucchero in pezzi, (si può anche unirvi una piccola quantità di albume d'uova fresco) per evitare che esca l'olio dalla mandorla e diventi scura. — La mandorla rancida rovina tutto, perciò sarà bene che sia possibilmente dell'anno per essere sicuri della sua freschezza.

Modo di pelare i pistacchi.

Vanno messi nell'acqua molto calda e appena mondati si passano nell'acqua freschissima ben pulita che li mantiene verdi e freschi.

Modo di pelare i frutti.

Per togliere la peluria ai frutti verdi, come mandorle fresche, pesche od altro bisogna procedere così: Si prendono 10 grammi di sale di soda e si fanno sciogliere in un litro d'acqua, quindi s'immerge la frutta suddetta ritirandola subito e sfregandola leggermente con un pannolino. Così la frutta riesce perfettamente pulita e scevra da qualsiasi peluria. Il sale di soda può essere sostituito da cenere di legna.

Nocciuole.

Per torrefarle occorre una palla e possibilmente non bisognerebbe adoperarla per altro uso. Il tempo occorrente al fuoco è breve. Appena liberate dalla pellicola, sono cotte perchè se troppo abbrustolite diventano amare e nere.

CAPITOLO IV.

Composizioni

Magro e grasso.

Si dice magro il gelato povero di zucchero; grasso quando è troppo abbondante; occorre la giusta gradazione. Se è magro, il gelato si polverizza e diventa granuloso, se è grasso non gela e non sta unito ed è impossibile renderlo solido. Si capisce col tatto se è troppo ruvido o scorrevole, perciò va corretto con l'acqua o sciroppo secondo il caso; mai però quando è già in macchina mentre si gela perchè allora granisce tutto.

Limoni.

Non vanno grattati, salvo che non sia indicato, perchè danno alla dose l'amaro; la scorza va sempre tagliata col

coltello e per ottenere che diano maggior sugo si arrotolano interi collà mano sopra il tavolo fino a che sieno un po' rammolliti.

Gelati di frutta.

I frutti vanno sempre uniti all'acqua in giusta dose e nello spremerli ci va messo sempre del limone per conservarli chiari e dar loro un po' d'agro di frutta.

Scorzettare i frutti.

Per scorzare i limoni e pelare altri frutti occorre un coltello molto tagliente e sottile di lama, il quale serve anche per tagliare i gelati e non dev'essere adibito ad altri usi.

Grado delle dosi per gelati di frutta.

Le dosi di frutta per ottenere la gelatura perfetta e gusto gradevole devono misurare 20 gradi col pesa sciroppo e le granite dai 14 ai 15. — Tutti gli altri gelati composti di varie sostanze con uova, latte, ecc., non corrispondono ad alcun grado, perciò bisogna attenersi scrupolosamente al peso delle dosi per ottenere gelati gustosi e di facile gelatura.

Filo di ruscello.

È un'espressione che indica il modo di versare un liquido il quale deve scorrere perennemente piano, piano a filo di ruscello », come se uscisse da un piccolo imbuto.

CAPITOLO V.

Gelare

Proporzione del sale.

Per ogni quintale di neve o ghiaccio occorrono Kg. 30 di sale, pari a 300 grammi per ogni chilogrammo, consumo medio di ogni pezzo duro.

Sale.

Il sale va macinato per economia perchè se si lascia in grani grossi se ne consuma di più e calando a fondo si squaglia nell'acqua non producendo il freddo. Va sempre tenuto all'asciutto possibilmente disteso, perchè il sale umido non ha forza di produrre il freddo, e fa sciogliere con maggiore facilità il ghiaccio.

Grado.

Con la proporzione suindicata potete raggiungere 7 od 8 gradi sotto zero; volendo aumentare il freddo occorre tritare dippiù il ghiaccio minuto e aumentare la dose del sale.

Neve.

Con la neve gelata si lavora meglio e si ottiene freddo più intenso; ma ormai l'invasione del ghiaccio artificiale che viene a costare meno ne rende inutile l'uso.

Chiaccio artificiale.

Il ghiaccio artificiale (meglio ancora se potete avere il naturale molto compatto) dev'essere, molto trasparente, requisito indispensabile perchè il ghiaccio sia perfetto in caso contrario non ha forza e appena sente il sale, si scioglie subito e non serve per gelare.

Chiusura del ghiaccio.

Per ottenere maggior freddo e maggior durata del ghiaccio, bisogna che tra la macchina o sorbettiera e il mastello il ghiaccio sia ben calcato con il calcatore in maniera da togliere completamente i vuoti d'aria, mettendovi ogni tanto un po' di sale. — Riempito che sia il vuoto tra la sorbettiera ed il mastello, si chiude ermeticamente con uno straccio attorcigliato. Si calca bene a tutta forza con il calcatore. Lo straccio va prima bagnato bene e quindi ben spremuto.

Vuoto tra la macchina o sorbettiera ed il mastello.

Lo spazio fra la macchina, del diametro di 30 centimetri, e il mastello non dev'essere inferiore ai 12 centimetri. Que-

sto spazio va aumentato lateralmente in proporzione di centimetri 3 ogni 10 di diametro della macchina.

Esempio pratico. — La sorbettiera della macchina ha 30 centimetri di diametro alla superficie, il mastello dev'essere di forma cilindrica con un diametro di cm. 54.

La sorbettiera ha cm. 40 di diametro il mastello ne deve avere 70 e così di seguito.

Capacità delle sorbettiere e macchina.

Una macchina per ben gelare deve avere queste dimensioni. Diametro alla superficie o bocca, c. 29, al fondo dalla parte interna 12, altezza dal centro del diametro del fondo a quello della superficie 39 centimetri.

Questa macchina deve avere una capacità di litri 23 e per fare il gelato ben duro e setaceo occorre mettervi soltanto litri uno e mezzo di dose da gelare. Mettendovi una quantità maggiore succede che la pasta non riesce morbida, nè consistente e occorre maggior tempo e maggior consumo di ghiaccio e sale.

Una macchina più grande col diametro alla superficie di cm. 39, al fondo 20, altezza dal centro interno dei diametri cm. 45, ha una capacità di litri 46 e ci si lavorano soltanto litri 3 di composto. (Vedi figura attrezzi pag. 13).

Sorbettiera.

Deve stare nel mastello, sempre al disotto della superficie della mastella stessa.

Apertura della sorbettiera.

Ogni volta che aprite la sorbettiera per la vendita dei gelati in manteca, bisogna col cucchiaione staccare il gelato più duro dalla parete mischiandolo col più molle che sta in mezzo per uniformarne la consistenza.

Asciugatura della sorbettiera.

Prima di armare una sorbettiera bisogna che sia molto asciutta, per evitare che si formino i ghiacciuoli.

Gelati da mettere in macchina.

Le dosi da gelare devono essere messe in macchina freddissime e ben amalgamate di qualsiasi genere esse siano.

Neve e sale per un gelato.

Durante la lavorazione, per ogni gelato, da una persona, occorre 1 Kg. di neve o ghiaccio e 300 grammi di sale.

Gelare a riposo.

Vuol dire prendere lo stampo o le catinelle di rame durante la lavorazione e circondarle di ghiaccio pesto e sale in maniera che il freddo penetri nell'interno il più possibile, evitando che entri l'acqua a salare il composto.

Come si deve gelare in macchina.

La macchina va mandata a grande velocità e la pasta bisogna muoverla continuamente staccandola dalle pareti e farla risalire di continuo a mezzo della spatola di ferro o legno, continuando l'operazione fino a congelazione completa. In questa maniera il composto si gela perfettamente e presto.

Panna montata d'estate.

Per montare bene la panna d'estate va messa in un puzzonetto, circondandola bene di ghiaccio con un po' di sale, perchè diventi fredda, senza gelare.

Pasta dura.

Se la pasta non è tirata ben dura, e compatta, si scioglie molto più presto e non si possono comporre i gelati nelle diverse qualità volute.

Tempo necessario.

Il tempo necessario per gelare a secondo delle macchine indicate, è di 15 minuti per tirata.

Pasta setacea.

Significa che il gelato dev'essere ben duro, asciutto e il taglio deve riuscire netto e compatto.

Modi di gelare la frutta colorata.

Quando è messa in macchina per gelare bisogna maneggiarla di sovente e distaccarla dalla sorbettiera perchè col troppo freddo della macchina non debba perdere il colore proprio.

Scorza di gelato.

S'intende quel gelato che aderisce completamente allo stampo e che riceve nell'interno altre qualità.

Modo per incamiciare gli stampi.

Dopo di aver tenuto lo stampo in mezzo al ghiaccio per 15 o 20 minuti si asciuga nell'interno perfettamente e quindi vi si lascia colare un cucchiaio di gelatina fredda liquida un po' più forte dell'ordinario; la si fa girare tosto all'ingiro delle pareti, sinchè la ricopra interamente di un leggero strato. Per ottenere una incamiciatura più solida si rimette lo stampo nel ghiaccio e di lì a poco si ripete l'operazione.

Badate che l'incamiciatura per bavarese o crema vuol essere di colore differente dal composto interno.

Forno di raffreddamento.

Si prende una mastella vi si mette in fondo del ghiaccio, piuttosto grosso, quindi vi si sparge del sale. Fatto questo si collocano subito le cassate e spumoni appena stampati, con l'apertura in alto e si coprono con ghiaccio minuto e molto salato. Finito così il piano, bisogna formarvi uno strato di ghiaccio ben salato e quindi si continua di sopra a mettere stampi e così di seguito fino che è pieno. Una volta riempito ci si mette un bel cumulo di ghiaccio salato e si copre con un panno umido ben stretto. Questo si chiama forno di raffreddamento, perchè i gelati prendono la giusta durezza e compattezza. Bisogna osservare che la mastella non perda affatto, perchè in questo caso i gelati si sciolgono invece di diventare duri. Occorre tenere una temperatura dai 15 a 20 gradi sotto zero nell'interno, e questo è raggiunto se esce qualche piccola nuvoletta di vapore e se la mastella all'esterno si copre di brina fino ad una certa altezza.

Quanto tempo devono stare i gelati nel forno.

I gelati messi negli stampi devono essere molto stretti per evitarne la salatura, e quindi vanno messi nel forno un po' distanti fra di loro e circondati di ghiaccio salato perchè acquistino la dovuta durezza. Per le mattonelle basta circa un'ora, per le cassate due ore e per gli spumoni anche due ore e mezza. In un tempo maggiore il sale corrode la pasta in giro, e quindi il gelato diventa salato. Gli stampi per tavola, a seconda delle grandezze; per norma; per quelli da 5 persone occorre un'ora e mezza di tempo, e per quelli da dieci persone tre ore circa; questa è la regola generale.

Lavare i gelati.

Una volta giunti alla giusta durezza si toglie l'acqua dal forno, si versano gelati e ghiaccio in una grossa mastella piuttosto bassa. Quindi si prende gelato per gelato si lava nell'acqua fresca e pulita, e si leva dalla forma mettendo poi nella stufa il gelato come si è detto sopra. L'acqua che serve a lavare i gelati dev'essere cambiata spesso perchè si sala e quindi si va a rischio di sciupare il gelato.

Vuoto fra le sorbettiere e mastelli.

Lo spazio occorrente fra le sorbettiere ed il legno è in ragione della grandezza della sorbettiera; generalmente oscilla fra un minimo di cinque e un massimo di 15 centimetri.

Vuoto fra le stufe ed i mastelli.

Le stufe devono avere tre piedi di ferro, o quattro se sono molto grandi, per tenere la stufa alta da terra affinchè il freddo circoli liberamente al fondo. Il vuoto tra la stufa ed il legno dev'essere maggiore che tra la sorbettiera ed il legno, perchè la stufa deve rimanere maggior tempo caricata per la conservazione dei gelati, perciò il sale va più abbondante per mantenere freddo più intenso e costante.

Il coperchio della stufa va ben carico di ghiaccio e sale avvertendo di scolarlo ogni tanto, perchè non si salino i gelati.

Modo di conservare il gelato nelle stufe.

Il gelato tolto dal forno dopo lavato, va messo nella stufa per conservarlo ed asciugarlo bene. Vanno messi uniti

incartati uno per uno per evitare che si possano attaccare. Vanno messi sotto, i più resistenti e ben divisi per qualità e colore. La carta dev'essere completamente bianca inodora da non sciupare il gelato e mantenerlo conservato lungo tempo.

Liquore nei gelati.

Nei sorbetti in genere ci va un po' di liquore, avvertendo di metterlo sempre appena mantecati e quindi lavorare nuovamente nella macchina per amalgamarlo. Se questo si mettesse prima, perde di sapore e profumo, facendo venire la pasta brutta, granulosa e piena di ghiacciuoli.

Lavorazione con tempo umido.

Quando il tempo è umido, piovoso, si lavora molto male perchè più facile lo scioglimento del ghiaccio, in questo caso bisogna romperlo più grosso e coprire bene la sorbettiera.

Inverno.

I gelati d'inverno vanno fatti al riparo dall'aria, perchè se fa molto freddo non si scioglie il ghiaccio e quindi non si produce il raffreddamento necessario per gelare.

Qualità di legno delle mastelle.

Il legno per le mastelle dev'essere vecchio e ben stagionato, possibilmente di quercia o rovere, e per i cerchi è preferibile il legno al ferro il quale va soggetto alla ruggine.

Macchina stagnata.

La macchina va stagnata molto bene e di frequente, perchè l'acido dei frutti al contatto del rame forma l'ossido (il verderame), come tutti sanno, velenosissimo.

Posa gelati.

Quando servite un gelato in tavola va sempre messo sopra una salvietta, perchè il contatto con la porcellana od altro corpo produce lo scioglimento immediato.

Acido.

Quando bollite lo zucchero dei frutti canditi va sempre tenuto scoperto il recipiente perchè evapori l'acido dei frutti stessi.

Muffa.

Se i frutti canditi fanno la muffa, prendete lo zucchero, bollitelo bene e versatelo caldo sopra i frutti stessi avvertendovi che nel bollire bisogna sempre schiumare e lasciare che lo zucchero bolla alquanto e volendo ne potete aggiungere dell'altro.

Vainiglia.

Dev'essere in bacche vergini con la propria peluria bianca (che sembra brina) attaccata e possibilmente grossa.

Colorire i gelati.

Per dare un po' di vita ai gelati di frutta (ad eccezione s'intende del limone) occorre aiutarli con un po' di colore, affinchè mantengano quello naturale nel servirli.

Norma generale per la proporzione del gelato con le persone da servirsi e differenza del composto dallo stato liquido al solido dopo gelato.

In generale ogni litro di composto di questo manuale serve pei sei perone dovendo fare gli stampi per tavola o per dieci mattonelle nel servizio di negozio.

Per tutti i gelati che vanno serviti in bicchieri, ognuno di questi, corrisponde ad una mattonella.

In ogni litro di liquido si ottiene un litro di pasta di gelato, perchè quello che si perde, dallo stato liquido al solido, aumenta per gli ingredienti che vanno messi nel gelato.

Ogni litro di gelato in pasta pesa generalmente Kg. 1.200.

Parte Terza

Lavorazioni preparatorie

CAPITOLO VI.

Colori per gelati.

Rosa. — Riducete in polvere 60 gr. di cocciniglia, stemperatela in un bicchiere d'acqua aggiungendo gr. 60 di cremor tartaro e 50 d'allume, 50 di potassa, 2 bicchieri di alcool a 95°, 2 bicchieri di acqua e 800 gr. di zucchero; amalgamate e fate bollire in un puzzonetto per sei minuti. Passate al tovagliolo ed una volta freddo conservatelo in bottiglie scure ed al fresco.

Rosso. — Prendete gr. 200 d'acqua pura, 25 di cocciniglia, 30 cremore tartaro, 15 di potassa, 20 di allume di rocca, 100 di zucchero e 200 d'alcool a 95 gradi. Unite bene il tutto e fate bollire per 10 minuti lasciando scoperto il recipiente; quando è freddo passatelo con un pannolino bianco e imbottigliatelo tenendolo allo scuro ed al fresco.

Giallo. — Fate bollire per alcuni minuti 20 gr. di zafferano con 2 (due) bicchieri d'acqua, 2 gr. d'allume e 15 di zucchero; passatelo al tovagliouolo e conservatelo freddo in bottiglie scure.

Verde. — Lavate un chilogrammo di spinacci sole foglie e poscia pestatele nel mortaio, spremetele attraverso un pannolino raccogliendo in un vaso di terra il liquido che ne esce. Quindi al fuoco finchè il verde non si divida dall'acqua; appena ottenuta la separazione passate con un pannolino fitto bagnato, in maniera che si perda la sola acqua, unendo poi la parte verde rimasta con 50 gr. di zucchero in polvere; mescolar bene e conservarlo in bottiglie scure.

Violetto. — Preparate il sugo di viole del pensiero nello stesso modo come si è detto per il verde, aggiungendo oltre lo zucchero un 10 gr. di polvere d'allume di rocca; conservatelo in una bottiglia molto scura ed al fresco privo affatto dalla luce.

Nero. — Prendete un chilo di zucchero pilé e mettetelo a bollire con un bicchiere d'acqua in un puzzonetto non stagnato. Lasciate bollire badando che non diventi troppo scuro e che non dia un odore molto acuto: allora prendete un litro di acqua bollente e versatela piano, piano nello zucchero e quindi passatelo ad un pannolino e conservatelo allo scuro.

Non dimenticate che questa operazione è facilissima, come altrettanto pericolosa per chi sta facendola. L'acqua che sia ben bollente e non tenete la schiumaiuola dentro a bollire

CAPITOLO VII.

Norme per decorare gli stampi

Colla di pesce.

Prendete gr. 200 di colla di pesce in fogli bianchissima francese che è la migliore, mettetela a bollire con un quinto d'acqua purissima e lasciate che se ne consumi almeno un terzo, quindi passatela al pannolino e conservatela al fresco. Questa si chiama gelatina vergine.

Decorazione in cioccolata.

Sciogliete gr. 50 di cioccolato finissimo in un bicchiere di gelatina vergine e operate come si vede alle norme di lavorazione.

Decorazione al caffè.

Fate sciogliere un bicchiere di gelatina vergine e unitevi del caffè appena torrefatto e possibilmente un po' rotto, facendolo bollire per 2 minuti, passate quindi al setaccio e poscia al solito.

Decorazioni alla fragola, lampone, pesche, ecc.

In un quinto di gelatina vergine calda unite un altro di frutto ben colorato, quindi passate al pannolino e poscia come già indicato.

Decorazione bianca.

Sciogliete la colla di pesce nel latte nelle stesse proporzioni indicate; quando sta per raffreddarsi unitevi un quinto di panna montata mischiando bene e quindi passate ad un setaccio molto fitto. Per il rimanente regolatevi come sempre.

Decorazione speciale.

Sciogliete un quinto di gelatina di frutta ed unitevi gr. 300 di marmellata dello stesso frutto e quindi una volta ben amalgamato decorate lo stampo come al solito.

CAPITOLO VIII.

Sciroppo vergine di zucchero.

Questo sciroppo è la base fondamentale di tutta la lavorazione di gelateria a freddo, per la frutta. È bene farlo ogni otto giorni e meglio ancora, se la cassa lo permette, ogni 15 perchè abbia a depositare e dare campo alla parte grassa dello zucchero di sciogliersi bene e quindi amalgamarsi con la parte dolcificante, così si otterrà uno sciroppo denso e molto dolce economizzando nella lavorazione.

Va sempre sciolto a freddo per ottenere la bianchezza e possibilmente in un ziro ben verniciato di verde nell'interno.

Dose: Kg. 10 di zucchero pilé in pezzi
» 6 » acqua purissima fredda.

Questo sciroppo vergine viene ad avere circa trenta gradi; il massimo che può occorrere nei composti di gelati.

Perchè venga ben unito e sciolto per i primi tre giorni di fusione va maneggiato con una spatola di legno e quindi bisogna coprirlo per riguardo alla pulizia e tenerlo al buio per evitare che diventi scuro per azione della luce.

Chiarificazione dello zucchero.

Sbattete bene 4 albumi d'ovo in un litro d'acqua purissima entro un puzzonetto e versatelo poco per volta sullo sciroppo di zucchero bollente, ritirando colla schiumarola tutti i rifiuti che dà la bollitura. Seguitate questa operazione finchè lo sciroppo sia sino in fondo ben chiaro e trasparente.

Zucchero alla perla.

Importantissima preparazione per fare bene riuscire alcuni gelati.

Dose: Kg. 2 di zucchero pilé in pezzi
gr. 500 di acqua pura
2 bacchette di vainiglia.

In un puzzonetto ben lavato ed asciutto a fuoco ardente per circa 20 minuti senza rimestarlo. Prendete un bicchiere d'acqua per bagnarvi il pollice e l'indice della mano destra e con una stecchina ben pulita alzate il liquido e con i due diti bagnati procurate di fare una pallottolina, se essa vi riesce lo zucchero è fatto. Vi avverto che dovete con una schiumarola portare via continuamente la parte nera che produce lo zucchero bollendo.

Zucchero Naspero.

Dose: Kg. 3 di zucchero
l. 1 d'acqua pulitissima.

Mettetelo al fuoco lento schiumatelo continuamente finchè si è ben purgato, lasciatelo bollire finchè non incominci a filare cioè molto meno della perla, quindi levatelo dal fuoco perchè già fatto.

Zucchero vainigliato.

La proporzione è di 15 bacche grosse di vainiglia per ogni chilogramma di zucchero pilé. Prendete dello zucchero e pestatelo poco per volta con la vainiglia nel mortaio e passatelo allo setaccio N. 2 che terrete appositamente per questo lavoro. Questa operazione va continuamente ripetuta fintanto che avrete consumato vainiglia e zucchero non dovendo rimanere alcun rimasuglio.

Zucchero al velo.

Si fa pestando lo zucchero nel mortaio e passandolo con setaccio di seta. Con questo sistema si è sicuri avere la pura farina di zucchero senza materie estranee; ma non si consiglia a farlo da sè perchè vi sono delle macchine che lo producono benissimo con risparmio di tempo.

Zucchero al velo profumato.

Prendete dello zucchero al velo e unitevi della vainiglina rimestando bene e conservatelo in latte ben chiuse. Potete anche mettervi delle bacche di vainiglia tra mezzo. Questo sistema è necessario quando non si devono vedere i puntini neri che lascia lo zucchero vainigliato.

Con questo sistema potete benissimo anche profumarlo con corteccie di ananasso, arancio, mandarino, limone, ecc.

Zucchero colorato.

Lo zucchero dev'essere come grani di semola e si ottiene passandolo prima ad uno staccio molto largo, poi ad uno staccio più fino per separarlo dallo zucchero in polvere. Mettete lo zucchero su di un foglio di carta grande impermeabile liscia; versatevi un po' di quel colore che desiderate e strofinatelo fra le mani fino a che sia egualmente tinto. Collocate il foglio di carta su una lamiera e fatelo seccare nella stufa. Quando è bene asciutto, conservatelo ben chiuso in scatole di latta.

CAPITOLO IX.

Mandorle colorate.

Prendete delle mandorle sgusciatele distendendole poi per farle asciugare. Appena asciutte, ma non secche si procede in ugual maniera come si è detto per lo zucchero. Sarà bene che le mandorle sgusciate siano spaccate in due perchè nell'asciugarsi si possono aprire ed allora rimangono di due colori. Se volete dei pezzi molto più minuti rompete pure le mandorle. Per conservarle collocatele in un vetro con coperchio smerigliato e prive affatto di luce e di aria.

Mirenga per gelati.

In un puzzonetto pulito montate 20 chiare d'ovo, prive affatto di rosso, senza interruzione, e quando è ben montato l'albume fatevi versare lo zucchero alla perla di Kg. 2, piano; ma continuamente, seguitando a girare rapidamente le chiare montate. Appena terminato di montare lo zucchero alla perla, mettete in un catino d'acqua fresca il puzzonetto e seguitate a girare fin tanto che la mirenga non venga solida, avvertendo che l'acqua non vada dentro il recipiente. Sarà bene che cambiate l'acqua più volte per ottenere più presto il raffreddamento.

Mandorle alla perla.

Dose: 1/2 Kg. di zucchero pilé
1 » di mandorle dolci scelte ben pulite e tutte sane
1/5 » di acqua pura.

Prendete un puzzonetto non stagnato e collocatevi le mandorle, zucchero ed acqua, mischiate tutto affinchè le mandorle possano assorbire una parte d'acqua, mettetelo al fuoco molto vivo ardente. Alzato il bollore ed evaporata una parte dell'acqua cominciate a rimestare continuando sino a completa cottura. Appena consumata l'acqua, le mandorle diventano asciutte e polverose, in questo momento bisogna aumentare la velocità nel rimestare procurando di tenere il fondo e le pareti del puzzonetto ben pulito con la spatola di legno. Poco dopo le mandorle cominceranno a trasudare, sciogliendosi lo zucchero. Ponete bene attenzione che quando tutte hanno trasudato levate dal fuoco immantinente perchè non brucino, e distendetele sopra un tavolo pulito, sventolandole per ottenere un rapido raffreddamento. Appena fredde fate in maniera di separarle una dall'altra e mettetele in un vaso di vetro con tappo smerigliato, per tenerle prive dall'aria, se no rinvengono e quindi sono inservibili, perchè perdono il croccante e nell'interno del gelato assorbono l'umidità.

Mandorle bianche alla perla.

Prendete le mandorle dolci sgusciatele bene nel più breve tempo possibile, tenendole poco al fuoco avvertendo di mettere in acqua fresca appena tolta la pellicola nera per conservare la bianchezza. Finita questa operazione regolatevi come si è detto per le mandorle alla perla, mettendovi però metà dose d'acqua, perchè le mandorle in questo caso sono

già inzuppate, e lo zucchero in polvere invece di quello in pezzi. Tenete bene a mente di non lasciarle passare di cottura all'ultimo momento, quando trasudano perchè se no lo zucchero si brucia e le mandorle oltre a prendere un disgustoso sapore, diventano nere e dure; avvertenza già raccomandatavi per le mandorle alla perla.

Ornamenti di cioccolata.

Prendete della cioccolata in tavolette piuttosto fine e mettetele sopra una lamiera al fuoco lento perchè si possa rinvenire. Con questo sistema potete ridurre la cioccolata come una pasta e quindi fare con essa gli ornamenti come meglio credete, sia a mano che con degli stampi.

Biscotti speciali per gelateria.

Sbattete molto bene 25 uova, il puro rosso, con un chilo di zucchero in polvere, quindi unitevi un chilo di fiore di farina ed amalgamate bene. Quando il tutto è ben unito versatevi le chiare ben montate e rimestate tanto da ottenere una pasta molto unita e molle. Fatto questo prendete delle terrine ben pulite ed unte con strutto fino inodoro e poscia spolverizzate con farina. Preparate così le terrine distendete la pasta fatta ed infornate immediatamente a forno caldo moderato. Appena cotte in tante listerelle più o meno grandi a secondo dei lavori da farsi e quindi rimetteteli al forno per ottenere la giusta cottura anche dalla parte del taglio. Quando sono in buon conto di cottura si levano dal forno e si lasciano raffreddare bene. Una volta raffreddati si conservano in vasi chiusi con tappo smerigliato.

Polvere di biscotto.

Prendete i biscotti sopra descritti ed appena raffreddati (avvertendo che siano di una cottura superiore alla normale, ma non bruciati) si pestano nel mortaio e si passano dal setaccio N. 1. Se desiderate una polvere più minuta ripetete l'operazione del mortaio e fate passare al setaccio N. 2. Questa polvere di biscotto va conservata in vasi di vetro con tappo smerigliato e potete anche profumarla alla vainiglia unendovi la vaniglina e non già le bacche che potrebbero inumidire la polvere stessa

Lattemiele.

Prendete un litro di panna montata bene e dura unitevi gr. 100 di zucchero al velo e gr. 100 di zucchero vanigliato, quindi rimestar bene e tenerlo al fresco perchè non abbia a smontare.

Parte Quarta

CAPITOLO X.

Classificazione dei gelati

I gelati in qualunque modo sieno preparati o per mezzo del fuoco o a freddo, vengono denominati: **Gelati - Granite - Gramolate - Sorbetti.**

Gelati.

Sono gelati tutte quelle composizioni solide ed unite, tanto in pasta che duri.

In pasta appena gelati prendono il nome di **Mantecati.**

I mantecati ridotti duri in forme diverse prendono il nome di **Pezzi duri alla napoletana** di questi fanno parte le cosidette **Mattonelle - Cassate alla siciliana - Spumoni - Bombe - Stracchini gelati - Punck - Spongati,** ecc.

Si considerano pure gelati i **Formaggi - Zabaglioni gelati** e le **Bavaresi.**

Granite.

Si chiamano così i gelati che si servono in bicchieri molto granite; senza liquido sciolto.

Gramolate.

Sono composte generalmente di frutta appena gelate, più liquide delle granite, dove spesse volte vi si tagliuzza il frutto candito, od anche fresco della stessa qualità del composto gelato.

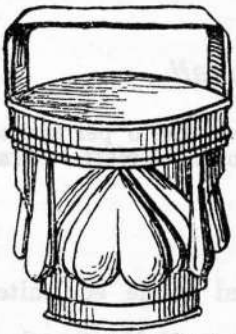
Sorbetti.

Sono paste più diluite e più magre e vi si aggiunge sempre del liquore al termine della congelazione.

CAPITOLO XI.

Composti di Crema

1. **Crema alla vainiglia.**



Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

Dose:

12 rossi d'uovo
2 litri di latte intero
1/2 chilo di zucchero pilé in pezzi
2 stecche di vainiglia.

Mettete i rossi e lo zucchero nel puzzonetto e montateli bene sino che otterrete una poltiglia, quindi seguitate a versare piano il latte, continuando a rimestare, poi unite la vaniglia e quindi esponete a fuoco ardente. Seguitate sempre ad agitare (non girare) il liquido fintanto che nella superficie della mestola di legno non si formi una patina alquanto densa. Appena ottenuta questa, passate la crema al setaccio, con la massima rapidità, per evitare che si raggrumi al fondo. Dalla cottura dipende la bontà del gelato perchè se cruda, rimane insipida e troppo cotta si raggruma e quindi diventa amara ed inservibile.

2. **Crema al caffè.**

La crema di cui sopra senza vainiglia. Appena ritirata la crema dal fuoco, versatela in un recipiente e mettetevi cinquanta grammi di buon caffè in polvere e quindi chiudete ermeticamente, dopo di avere dato una rimestata al liquido. Dopo mezz'ora di questa fusione passate al setaccio di seta la crema, che è pronta.

3. **Crema al cioccolato.**

La crema alla vainiglia con mezzo litro di latte in più, unendovi nel montare i rossi con lo zucchero 200 gr. di ot-

tima cioccolata grattugiata. Poscia procedete come al solito, avvertendovi che la paletta rimane patinata prima che sia cotta la crema in conseguenza della cioccolata.

4. Crema al pistacchio.

La crema alla vainiglia con gr. 100 di pistacchi verdi pestati nel bronzino, dando al liquido un leggero colore di verde.

5. Crema alla portoghese.

La crema solita al fuoco con la buccia sottile di due aranci, ed il loro sugo quando la crema sarà fredda.

6. Crema cannella.

La crema solita; al posto della vainiglia una piccolissima quantità di cannella regina.

7. Crema garofani.

La crema solita; al posto della vainiglia pochi chiodi di garofani.

8. Crema coriandoli.

La crema soltia; al posto della vainiglia pochi coriandoli pestati nel bronzino.

9. Crema alla cinese.

La crema solita alla vainiglia unendovi gr. 5 di coriandoli e gr. 5 di noce moscata tritati al bronzino; quindi operare come al solito.

10. Crema turca.

La solita crema con la scorza finissima di tre mandarini ed il loro sugo quando la crema è fredda.

11. Crema Margherita.

La solita crema con la scorza sottile di un limone ed il sugo di tre appena la crema è fredda.

12. Crema al torrone.

La crema solita, unendovi prima di metterla al fuoco

gr. 10 di cannella regina
» 10 di coriandoli
»100 di mandorle sgusciate

dopo di aver pestato bene nel mortaio ottenendo una pasta dai tre ingredienti.

13. Crema Noisette.

Alla crema solita unire prima di metterla al fuoco la pasta ottenuta a mezzo del mortaio con i seguenti ingredienti:

gr. 200 nocciuole torrefatte
» 10 di coriandoli
» 5 di cannella

e una sottilissima buccia di arancio.

14. Crema alla montanara.

La crema solita con quattro castagne sciroppate e pestate nel mortaio prima di metterle al fuoco.

15. Crema alla sposa.

Ricetta per N. 10 mattonelle o per uno stampo da tavola per 6 persone:

l. 1 latte intero naturale
gr. 300 zucchero in pezzi
» 100 mandorle dolci sgusciate pestate al mort.
» 100 » amare sgusciate » »
n. 8 rossi d'uovo

Dopo di avere pestato bene le mandorle fate la crema solita, appena cotta mettetela in un recipiente, dove avrete prima messo la scorza di un'arancio e lasciate il tutto in fusione per un'ora circa, dopo passate al setaccio e quando è completamente raffreddato gelatela.

16. Crema all'italiana.

Ricetta per N. 20 mattonelle e per uno stampo da tavola per 12 persone.

l. 2 latte intero puro
gr. 500 zucchero fino
» 400 noci freschissime appena cotte
n. 10 rossi d'uovo freschi

Con una parte dei 500 grammi di zucchero caramellate le noci, e quindi raffreddatele il più presto possibile. Poscia pestatele al mortaio per ridurle in poltiglia, aggiungete mezzo litro di latte fatele bollire con una bacca di vainiglia. Col resto del latte fate la crema solita, ed appena cotta unitela con l'altro miscuglio bollente e lasciate che il tutto si raffreddi per poi passarlo al setaccio, quindi gelate in macchina.

17. **Crema paesana.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

l. 2 latte intero naturale
gr. 500 di zucchero in pezzi
n. 12 rossi d'uovo
1 bacca di vainiglia
gr. 400 di nocciuole

Prendete le nocciuole fresche toglietevi la pellicola, se sono dure e secche mettetele prima nell'acqua bollente. Fatto questo caramellatele ed una volta fredde pestatele nel mortaio. Finita questa preparazione fate la crema solita e versatela in un recipiente coprendola. Quando è quasi fredda passatela al setaccio n. 3 quindi gelatela in macchina quando sarà del tutto raffreddata.

18. **Crema dell'abate.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

l. 2 latte fresco intero
gr. 600 di zucchero in pezzi
» 250 di cacao in grana torefatto
n. 12 rossi d'uovo freschi
1 bacca di vainiglia

Prendete il cacao torrefatto freddo, pestatelo bene nel mortaio e quindi fatelo bollire in mezzo litro dell'altro latte freschissimo con la vainiglia. Col resto della dose fate la crema solita e quindi lasciate raffreddare tanto l'una come l'altra. Una volta che sono fredde unitele, rimestatele bene e quindi passatele al setaccio n. 3 e gelatela

19. **Crema alla neve.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

l. 2 di latte fresco intero
» 1 panna montata
n. 4 chiare d'uova
gr. 600 di zucchero in pezzi
2 bacche di vainiglia

Prendete il latte e fatelo bollire con lo zucchero e la vainiglia. Una volta bollito bene, passatelo al setaccio n. 3 e quindi fate raffreddare bene. Prendete la panna montata unitevi le 4 chiare d'ovo montate anch'esse e quindi rimestate bene. Fatto questo versate a filo di ruscello, il latte bollito, prima che sia freddo e quindi mischiate bene e ripassatelo al setaccio n. 3. Mettetelo quindi in macchina e gelate bene in maniera che venga ben mantecato.

20. **Crema alla francese.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

l. 2 latte purissimo e fresco
gr. 600 di zucchero in pezzi
8 rossi d'uovo
2 bacche di vainiglia

Fate la crema solita, ben cotta e quindi mettetela in un recipiente a raffreddare. Una volta che questa crema sia ben fredda unitevi mezzo litro di sugo d'albicocche passate al setaccio N. 1. Si raccomanda che la crema sia freddissima e quindi al setaccio n. 2 e gelate bene.

21. **Crema all'inglese.**

Come sopra, con fragole.

22. **Crema alla toscana.**

Come sopra con lampone.

23. **Crema Pascià.**

Ricette per N. 30 mattonelle o per uno stampo da tavola per 18 persone.

Fate in macchina due litri di gelato di fragola saporitissimo e alquanto grasso. Prendete un litro di panna doppia montatela a neve e quindi unitevi una piccola parte della pasta di gelato di fragola seguitando a montare. Una volta ben unita ed uniforme mettetela in macchina lavorando il tutto con spatola sino alla completa uniformità. Questa pasta va stampata in forno di freddura con forme di mezze lune, od anche in stampi alti.

24. **Crema Regina.**

Ricetta per N. 10 mattonelle o per uno stampo da tavola per 6 persone.

Fate uno sciroppo con un litro di latte freschissimo, gr. 500 di zucchero, con 400 gr. di noci fresche pestate una parte di buccia sottile d'arancio e una bacchetta di vainiglia.

Appena ritirato dal fuoco unitevi un litro di panna doppia e lasciate il tutto in fusione fino che si raffreddi naturalmente da sè. Una volta fredda passatela al setaccio n. 3 e gelate in macchina. Con questa pasta si formano stampi di forma diademi, stelle, tempestati all'esterno di frutta sciroppata colorata in maniera che rappresenti smeraldi, rubini, ecc.

25. Crema della cortigiana.

Ricetta per uno stampo da tavola per 20 persone.

Unite a due litri di latte un composto di un litro di albicocche pronto per gelare, un quinto di latte di mandorle miste con gr. 100 di un forte zucchero vainigliato. Rimestate bene e passate al setaccio n. 2 quindi gelate in macchina. Appena gelato unitevi mezzo litro di panna montata lavorando bene con la spatola . Questo gelato va in stampi alti a forme di roccia, montagna e simili.

26. **Crema Borbonica.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 14 persone.

Prendete un popone ben maturo e giallo e quindi riducetelo in purée unendovi il sugo di un arancio e quello di tre limoni. A parte fate uno sciroppo con litro uno d'acqua e gr. 400 di zucchero, 2 bacchette di vainiglia, la buccia sottile di un limone e quella di un arancio. Appena ritirato dal fuoco unitelo al primo composto e lasciate raffreddare naturalmente. Una volta ben freddo passatelo al setaccio

n. 2 e gelate. Gelato che sia unitevi un quinto fra rhum eccellente e kirsch quindi lavoratelo con la spatola. Appena la pasta è omogenea unitevi un litro di panna montata e lavorate nuovamente con la spatola. Questo gelato può anche essere servito in bicchieri quale mantecato, od anche stampato in forme, a piacere.

CAPITOLO XII.

Cioccolate e Caffè

27. **Cioccolata nera usuale.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

gr. 500 di cioccolata buona grattuggiata
» 500 di zucchero in pezzi
l. 2 d'acqua purissima
1 bacchetta di vainiglia

Mettete al fuoco in un puzzonetto rimestando ogni tanto al fondo perchè non bruci e lasciate bollire il tutto circa 20 minuti a fuoco vivo. Appena cotto versate il liquido in un recipiente freddo passandolo al setaccio n. 3.

28. **Cioccolata nera speciale.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

gr. 170 cacao finissimo in polvere
» 830 zucchero pilé
l. 2 acqua pura
2 bacche di vaniniglia

Mischiate bene tutto in modo che il cacao sia ben bagnato e quindi mettetelo al fuoco vivo possibilmente con fiamma, rimestandolo di sovente. Fatelo bollire per circa quindici minuti e quindi passatelo al setaccio n. 3.

29. **Cioccolata bianca.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

gr. 500 cacao vergine in grani
» 700 zucchero pilé
l. 2 d'acqua purissima
2 bacche di vainiglia

Mettete in un puzzonetto i 2 litri d'acqua, lo zucchero e la vainiglia, ponetelo a fuoco. Contemporaneamente torrefate il cacao vergine in grani, e quando questo è pronto, getta telo nello zucchero bollente, quindi chiudete tutto ermeticamente in un recipiente. Dopo 48 ore o più riesce un gelato bianchissimo col sapore di cioccolata.

30. **Caffè bianco.**

In luogo di torrefare il cacao, torrefate del caffè crudo buonissimo e quindi attenetevi esattamente a quanto dettovi per la cioccolata bianca.

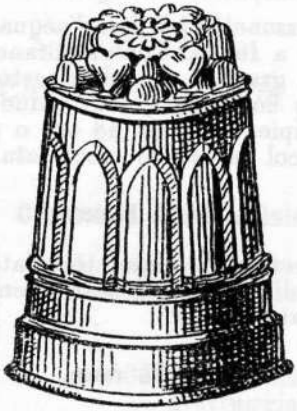
31. **Caffè nero.**

Ricetta per N. 40 mattonelle o per uno stampo da tavola per 24 persone.

Macinate gr. 400 di ottimo caffè di fresca torrefattura ponetelo in una caffettiera e versatevi sopra quattro litri di acqua bollente. Fatto che sia il caffè, versatelo in un vaso di maiolica con gr. 900 di zucchero pesto, coprite questo vaso ermeticamente finchè lo zucchero sia liquefatto. Mescolate ogni tanto con un cucchiaio di legno onde agevolarne lo scioglimento. Passate il caffè quando sarà freddo quindi gelatelo.

CAPITOLO XIII.

Gelati di frutta



Per tutte le dosi di frutta per tutti questi gelati si deve adoperare uno sciroppo di circa 20 gradi.

32. **Albicocca.**

Come la pesca con la differenza che le mandorle da pestarsi nel mortaio devono essere in numero maggiore.

33. **Ananasso.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 10 persone.

Prendete dell'ananasso candito e pestatelo bene nel mortaio procurando di ottenere circa gr. 500 di pasta.

Mettete in una terrina la pasta ottenuta con un litro di sciroppo di zucchero ed un litro d'acqua fredda. Mettetevi la buccia sottile di due aranci freschi ed il loro sugo, unitevi pure, il sugo di due limoni ed un buon pizzico di vainiglina. Lasciate il tutto in fusione per 24 ore rimestando ogni tanto e quindi passatelo al setaccio n. 2. Inutile dirvi che se vi atterrete scrupolosamente a quanto insegnatovi

otterrete un gelato squisitissimo, e molto adatto per l'inverno.

34. **Arancio.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

1. 2 sugo d'aranci freschi
» 1/2 sciroppo di zucchero
1 limone buccia sottile e sugo

Si avverte di non spreme l'arancio col setaccio, perchè altrimenti dopo gelato riesce amaro. Levare la buccia dell'arancio leggermente.

35. **Cannella.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

Prendete gr. 20 di cannella regina e tritatela nel mortaio poi al fuoco con un chil.di zucchero in due litri d'acqua lasciandola bollire per alcuni minuti. Levata dal fuoco fatela raffreddare tenendola ben coperta. Appena fredda unitevi il sugo di due limoni e coloritela leggermente col giallo. Dopo di avere ben rimestato passatela al setaccio n. 3 e gelate.

36. **Cedro.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

Si adopera come si è detto per il limone; ma siccome l'agro del cedro è leggero si aiuta con qualche limone e la fusione delle buccie deve durare più a lungo, per mantenere maggiormente il profumo.

37. **Cocomero.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 10 persone.

Prendete del cocomero ben maturo e passatelo al setaccio n. 1 tanto da ottenere circa due litri di liquido. Unite a questo un limone spremuto, un pizzico di vainiglina e mezzo litro di sciroppo di zucchero e 10 rossi d'uovo sbattuti. Passate il tutto al setaccio n. 3 e gelate. Va aggiunto il colore rosso. Questo gelato oltre essere di difficile riu-

scita sta poco tempo duro. Per farlo figurare bene prendete gli stampi a fetta di cocomero, mettendovi il gelato di pistacchio all'estremità, quindi un piccolo giro di limone e all'interno tutto cocomero. In mezzo a questo, prendete dei semi di cocomero fatti con cioccolata riscaldata e quindi serviteli dritti. L'effetto è bellissimo, sembrano tante fette di cocomero al naturale.

38. **Coriandoli.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

Prendete gr. 50 di coriandoli e pestateli con un chil. di zucchero quindi fate bollire per alcuni minuti in due litri d'acqua. Levateli dal fuoco e lasciate raffreddare nello stesso recipiente. Una volta freddi unitevi il sugo di due limoni, quattro goccie di verde rimestate bene e passate allo staccio, quindi gelate come al solito.

39. **Fragole.**

Ricetta per N. 10 mattonelle o per uno stampo da tavola per 6 persone.

l. 1 sugo del frutto privo dei semi
» 1/2 sciroppo di zucchero
» 1/5 acqua purissima
3 limoni buccia e sugo

Appena preparato il composto va rimestata bene e quindi passata subito allo staccio n. 2 per evitare la fermentazione e quindi l'acidità. È necessario aggiungere un po' di color rosso.

40. **Garofani.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

Prendete gr. 15 di chiodi di garofani e tritateli bene. Mettete a bollire per alcuni minuti con un chilo di zucchero e 2 litri d'acqua. Levateli dal fuoco e lasciate raffreddare nello stesso recipiente ben coperto. Appena freddo metteteci il sugo di due limoni, coloritelo in nero e amalgamate bene quindi gelate.

41. **Gelato di frutta invernale.**

Questa ricetta è formata in base ad ogni chilo di frutta, e un litro di sciroppo vergine.

Prendete della frutta candita a piacere in modo che le varie qualità siano in parti uguali e tagliate ugualmente. Mettetela a bollire in uno sciroppo vergine che non oltrepassi i 18 gradi. Appena bollito prendete la maggior parte dello sciroppo e mettetevi in fusione per due ore almeno la buccia sottilissima di qualche arancio e di un limone, coprendo il barattolo. Quando tutto è freddo unitevi il sugo degli aranci, quello del limone e di qualche cedro quindi rimestate bene e passate allo staccio n. 2 poscia mettete in sorbettiera. Appena comincia a gelare unitevi piano, piano la frutta bollita con il poco zucchero rimasto e continuate a gelare finchè avrete ottenuto un gelato molto consistente da servirsi generalmente in bicchieri perchè riducendolo a pezzo duro diventa lacrimoso per il poco zucchero messo assieme alla frutta bollita.

42. **Ginepro.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

Prendete gr. 500 di bacche di ginepro fresche il più possibile e mettetele al fuoco con due litri d'acqua fredda; appena alzato il bollore levate dal fuoco e fate che si raffreddi in fusione. Appena raffreddato levate le bacche di ginepro e scioglietevi un chilo e mezzo di zucchero a freddo. Appena sciolto lo zucchero filtratelo a mezzo di un panno bianco e quindi gelatelo. La pasta di questo gelato è indicatissima per fare i composti di pezzi duri avendo un sapore originale e più forte di qualsiasi altro composto. Per legarlo meglio unitevi 6 rossi d'uovo montati.

43. **Lampone o Framboise.**

Deve essere fatto come la fragole meno i limoni.

44. **Lampone americano.**

Prendete delle more di siepe, ben mature e quindi procedete come per le fragole.

45. **Lazzarole.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

l. 2 di sugo libero dai semi
» 1/2 sciroppo di zucchero
» 1/5 acqua fior d'arancio
2 limoni spremuti

Il frutto dev'essere ben maturo e pestato nel mortaio, passato allo staccio n. 2 gelandolo subito per evitare l'acidità.

46. **Limone.**

Ricetta per N. 10 mattonelle o per uno stampo da tavola per 5 persone.

Sugo di 12 limoni freschi
Sciroppo di zucchero litri 1
Acqua pulita e fresca un quinto
La buccia sottile di sei limoni

Questo composto va tenuto più di due ore in fusione in una terrina prima di gelarlo, avvertendo che i limoni non devono essere spremuti dopo tolto il sugo con l'apposito strumento di legno perchè altrimenti il gelato prende un amaro disgustosissimo. Questa composizione va passata prima al setaccio n. 1 e quindi al n. 2; nel gelato di limone non va messa la vainiglia per nessun motivo.

47. **Mandarino.**

Uniformatevi completamente a quanto si è detto per il gelato d'arancio.

48. **Marasca.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 10 persone.

Prendete tre chilogrammi di marasche ben mature e scure, toglietevi il gambo e separatele dal nocciuolo; pestate la polpa in un mortaio mettendola quindi in una terrina. Fatto questo, prendete tutti i noccioli pestateli in un bronzino e quindi uniteli alla polpa già pronta e lasciate in fusione per 3 o 4 ore rimestando ogni tanto, dopo passatela al setaccio n. 1 e unitevi un litro di sciroppo, rimestate bene il tutto, passatelo al setaccio n. 2 e quindi gelatelo subito.

49. **Mele cotogne.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 10 persone.

Che sieno ben mature messe a bollire con litri 2 1/2 di acqua purissima e gr. 200 di zucchero, appena si cominciano a sciogliere, passatele allo staccio n. 1 quindi al n. 2 ed appena raffreddato mettetevi un pizzico di vainiglia, ma neggiate bene e quindi gelate.

50. **Moscatello.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

Prendete l'erba secca moscatella, o la foglia dell'uva ursina, che troverete da qualsiasi negoziante del genere. Tritatene ben fina gr. 400 e mettetela in fusione fredda, in una terrina per 48 ore con 2 litri d'acqua e un chilo di zucchero. Al termine della fusione passatela al setaccio n. 2 quindi unitevi 4 limoni spremuti soltanto con un pizzico di vainiglia. Dopo di avere ben rimestato passate il tutto al setaccio n. 2 e gelate.

51. **Nespole del Giappone.**

Ricetta per N. 10 mattonelle o per uno stampo da tavola per 6 persone.

Prendete quattro chili di nespole che siano belle e ben chiare e privatele del gambo. Poscia mettetele nel mortaio e pestatele bene con i loro semi. Fatto questo mettete in una terrina la poltiglia con un mezzo litro di sciroppo, il sugo di 3 limoni un po' vecchi e lasciate in fusione per dodici ore circa. Dopo unitevi 1/5 d'acqua di fiori d'arancio e rimestatele bene. Passate al setaccio n. 2 e gelate.

52. **Pesca.**

Ricetta per N. 12 mattonelle o per uno stampo da tavola per 6 persone.

l. 1 sugo di frutta
» 1/2 sciroppo vergine di zucchero
il sugo di quattro limoni
6 mandorle del nocciolo sgusciate e pestate nel mortaio
un pizzico di vainiglia

Il tutto ben rimestato in un vaso di terra cotta verniciato di bianco e lasciate in fusione per almeno due ore, quindi passatelo al setaccio n. 2 avvertendovi che deve riuscire come una crema molto più diluita, se troppo dolce aggiun-

gete dell'acqua gradatamente fino che il palato vi soddisfi e si senta bene l'aroma della pesca.

53. **Pistacchi.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

gr. 700 di zucchero pilé in pezzi
» 200 pinoli freschi
1 bacchetta di vainiglia
l. 2 latte puro intero fresco
gr. 10 cannella regina
3 limoni (solamente la buccia sottile)

Pinoli e cannella pestati nel mortaio mettendovi ogni tanto un po' di zucchero dei 700 grammi per evitare che i pinoli trasudino l'olio che è disgustosissimo. Fatto questo, si fa bollire pochi secondi, quindi si versa in un recipiente freddo e si copre in modo che nel raffreddarsi non evapori.

A parte prendete un chilogrammo di spinacci o due bietole facendole cuocere nell'acqua pura. Dopo cotti passate allo staccio n. 1 per ottenere un liquido densissimo. Fatto questo unite la prima dose completamente raffreddata, altrimenti prende il cattivo odore dell'erba; dopo rimestate bene il tutto e passatelo nuovamente collo staccio n. 1 per poi passarlo subito con quello n. 2. — Dovendo gli spinacci o la bietola servire semplicemente per dare il colore ed il profumo d'erba, bisogna togliervi i gambi e le costole delle foglie.

54. **Popone.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 12 persone e non più perchè occorre che il liquido da gelare sia ben concentrato e denso.

Il popone dev'essere molto maturo e bisogna estrarne il sugo dopo averlo pestato nel mortaio. Prendete i semi, pestateli nel mortaio con forza unendoli poscia per un'ora soltanto se no il composto fermenta. Prendete quindi tre litri di questo sugo e mezzo litro di sciroppo di zucchero e passate il tutto nello staccio n. 2 quindi gelate subito.

55. **Ribes.**

Ricetta per N. 20 mattonelle o per uno stampo da tavola per 12 persone.

l. 2 di sugo di frutta libero dai semi
» 1/2 sciroppo di zucchero
1 arancio buccia e sugo

Operate come già insegnato passando il tutto allo staccio n. 2 ed aggiungete del colore rosso.

CAPITOLO XIV.

Granite

Tutte le dosi per granite contengono lo sciroppo dai 14 ai 16 gradi e devono essere gelate con meno pressione di freddo avendo per norma che la granita dev'essere asciutta e molto granulosa e va sempre servita in appositi bicchieri. Tutte queste ricette di granite sono fatte per 20 persone.

56. **Granita di limone.**

l. 2 di sciroppo di zucchero
8 limoni freschissimi
l. 1/2 di acqua pura

Levate la buccia sottile a due degli otto limoni e lasciate in fusione per 3 ore circa, quindi passate allo staccio n. 2 e gelate.

57. **Granita di caffè.**

l. 2 di acqua pura
gr. 600 di zucchero
1 stecca di vainiglia
gr. 100 di caffè in polvere

Mettete a fuoco in un recipiente che si possa chiudere, due litri d'acqua con lo zucchero la stecca di vainiglia e fate bollire. Quindi versate la polvere di caffè, seguitando a far bollire, finchè rimestando con un cucchiaio questo non rimanga pulito dalla polvere di caffè. Fatto questo chiudete ermeticamente, quando poi sarà completamente freddo passate allo staccio n. 2 e quindi al n. 3 poi gelate.

58. Granita di Fragola

1. 2 di sugo di fragola
» 2 sciroppo di zucchero
» 1 d'acqua pura
1 sugo e buccia sottile di 1 limone

Il tutto passato allo staccio n. 2 e quindi gelate rimestando in fretta cucchiaione e sorbettiera perchè non perda il colore.

59. **Granita alla romana.**

Fate una granita al caffè molto forte e piuttosto ben gelata. Appena servita questa in coppe da sciampagna sormontatele con panna ben montata e dura, quindi completate il servizio con biscotti uso inglesi e savoiardi.

Questa granita è molto in uso a Roma alla mattina d'estate in luogo del caffè e latte.

CAPITOLO XV.

Gramolate

Questa specie di gelato viene generalmente servito in occasione di balli o conversazioni e prendono il nome dal genere di pasta che viene tutta granulosa. Una volta fatto il gelato va conservato in sorbettiera armata; ma non troppo forte per evitare il congelamento alle pareti e il composto va rimestato di sovente. Questi gelati vanno serviti limpidi il più possibile e granulosi ugualmente. Si servono generalmente in bicchieri di vetro bianco ad uso coppa e non devono essere fatti molto tempo prima di consumarli. Tutte queste dosi delle gramolate servono per 20 persone.

60. **Gramolate di cedro.**

Prendete due litri di sciroppo vergine di 14 gradi ponetevi in fusione le buccie sottili di 6 cedri ed il sugo di 15 per almeno 5 ore, dopo passate al setaccio e gelate in macchina. Dovete gelare molto svelto muovendo tutto il liquido ad un tempo, non facendolo troppo salire nelle pa-

reti della sorbettiera distaccandovelo continuamente affinchè venga una pasta granulosa ed alquanto compatta.

61. **Gramolate di marasca.**

Pestate nel mortaio Kg. 1 di frutti col nocciolo e quindi mettete in fusione con un litro di sciroppo vergine bollente a gradi 20 per almeno 4 ore. Dopo passate e spremete il tutto a mezzo del setaccio n. 1 quindi rimestate bene e ripassate allo staccio n. 2. Fate che questo composto sia di 14 gradi e poscia gelate come già spiegato. Si opera ugualmente per le gramolate di **Visciore - Ciliege** - avvertendo che vanno sempre separate per il loro gusto delicato e vario.

62. **Gramolata di pesche.**

Prendete 3 Kg. di pesche molto mature schiacciatele con le mani e pestate i semi del nocciolo; mettete in fusione con due litri di sciroppo vergine freddo per almeno 4 ore. Dopo passate il tutto allo staccio n. 1 spremendo bene con le mani facendo passare a dovere tutta la polpa. Unite al liquido ottenuto il sugo di 4 limoni mischiate bene e ripassate allo staccio n. 2 dopo di avere ridotto il composto a 14 gradi, quindi gelate.

63. **Gramolata di albiccoche.**

Operate come con la pesca avvertendo di pestare il frutto nel mortaio perchè è sempre più consistente dell'altro.

64. **Gramolata della dea.**

Prendete gr. 300 di mandorle dolci e gr. 100 amare, sgusciatele e pestatele nel mortaio unendovi mezzo litro d'acqua a poco a poco perchè non abbiano a cacciare fuori l'olio. Ridotte così in una pasta unitevi due litri di sciroppo vergine freddo a 18 gradi e rimestate bene lasciando in fusione per un'ora. Dopo passate allo staccio n. 1 spremendo bene, unite al sugo 100 gr. di acqua fiore d'arancio, rimestate bene e passate allo staccio n. 2 battendo semplicemente lo staccio affinchè passi bene il liquido che deve misurare 14 gradi. Gelate a dovere come insegnatovi e questa gramolata vi deve riuscire gustosa e molto delicata.

65. **Gramolata fiorentina.**

Prendete un chilogramma di lamponi freschi, puliti, e metteteli in fusione in due litri di aceto forte di puro vino per almeno mezza giornata. Dopo spremete bene e passate il tutto allo staccio n. 1 mettendo il composto a fuoco con un chilo di zucchero rimestando cntinuamente, avvertendovi di toglierla dal fuoco prima che alzi il bollore; passate subito allo staccio n. 3. Questo composto deve avere 16 gradi. Appena freddo gelate come al solito; questa gramolata è graditissima nei grandi calori perchè molto dissettante e piacevole.

66. **Gramolata mattutina.**

Prendete un frutto a piacere e fate un composto di gelato molto saporoso, quindi fatene una pasta abbastanza densa e granulosa. Prendete dei frutti freschi della stessa qualità del composto e tagliateli a pezzetti e uniteli al resto. Otterrete un composto eccellente.

CAPITOLO XVI.

Sorbetti

Qusta specie di gelato viene specialmente servito da famiglie ricche durante la sera dopo un lauto pranzo; perchè non viene troppo gelato acquistando facoltà digestive per il liquore che vi è sempre unito.

Questa forma di gelato è la più antica, anzi la primitiva, creata in Oriente, la quale ha dato poi origine alle granite, alle gramolate, ai gelati in genere.

È molto in uso in Francia, in Italia pochissimo, però è molto popolare il nome **sorbetto** dato a quei gelati comuni, che vengono venduti dagli ambulanti per le vie o nelle baracche sulle piazze. Tutte le ricette di questi sorbetti hanno la dose per 10 persone.

67. **Sorbetto di Venere.**

Prendete una bottiglia da litro e riempitela d'acqua, mettetevi in fusione la scorza sottile di un cedro, gr. 15

di coriandoli pestati, gr. 10 di cannella tritata e chiudetela ermeticamente. Mettela al sole cocente per 5 ore, od in mancanza di esso sotto cenere calda.

Finita la fusione unitevi gr. 800 di zucchero ben sciolto, coloritelo in rosso e quindi passate allo staccio n. 3 e poi gelate ben duro. — Al momento di servire in tavola unitevi gr. 100 di alcool puro finissimo inodoro, rimestando tanto che basti per incorporare l'alcool servondolo in bicchieri appositi per gelati. Osservate prima di mettere in macchina che deve avere 17 gradi di densità.

68. **Sorbetto Russo.**

Fate una fusione come sopra con gr. 300 di mandorla di ciliegie; quindi operate come al solito e versate nel momento di servire in tavola nei bicchierini di Kirsck-Wasser.

69. **Sorbetto di Zara.**

Prendete un litro di sciroppo freddo a 17 gradi, unitevi mezzo quinto d'acqua di fiori d'arancio e mezzo d'acqua di gelsomini; rimestate, passate allo staccio e gelate bene. Gelato che sia unitevi un cucchiaione di mirenga, mischiate bene per un 5 minuti, quindi unitevi 8 bicchierini di maraschino e seguitate a gelare finchè il sorbetto sia divenuto bianchissimo.

70. **Sorbetto di Spagna.**

Fate bollire un litro di sciroppo vergine a 18 gradi con entro le buccie di due cedri, gr. 10 di cannella, lasciando raffreddare in fusione. Dopo cinque o sei ore di fusione passate allo staccio n. 3 e gelate. Dopo gelato unitevi un cucchiaione di mirenga e seguitate a gelare. Quando sarà tutto omogeneo versatevi mezzo litro di malaga e quindi seguitate a gelare bene, poscia servite il sorbetto che è pronto.

Con questo sistema potete fare altri sorbetti con differenti qualità di vini tanto bianchi, che rossi; come per esempio, col moscato di Strevi, col Bordeaux, col Borgogna, ecc., ecc., nominando poi il sorbetto col nome del paese da cui proviene il vino adoperato.

Parte Quinta

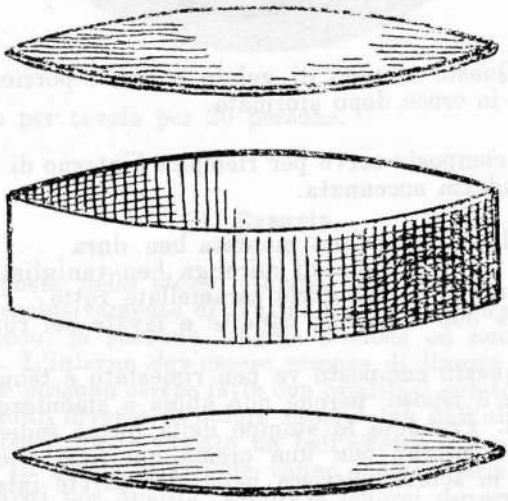
CAPITOLO XVII.

Pezzi duri alla Napoletana

I gelati che prendono questa denominazione sono quelli rinchiusi in stampi e fatti indurire al forno di raffreddamento. Sono stati i napoletani i primi ad introdurre questo sistema di gelare; perciò viene con giusta ragione conservato il nome al sistema di lavoro da loro ideato il quale viene perfezionato continuamente. Per la quantità del gelato sappiatevi regolare a secondo di quanto si è detto nelle ricette per ogni singola dose.

71. **Mattonelle.**

Sono quei gelati tondi o quadri del diametro o del lato di



cm. 4, ed alti uno e mezzo. — Generalmente vengono composti con una sola qualità di gelato; ma possono essere

anche formate con diverse. Nel farle miste non è buon sistema unire le paste ottenute dai composti del latte con quelli di frutta; come pure la cioccolata non va unita a qualsiasi frutta; ma solo con le creme.

72. **Cassata alla siciliana.**

N.B. Questo stampo di gelato e per 4 porzioni, perciò va diviso in croce dopo sformata.

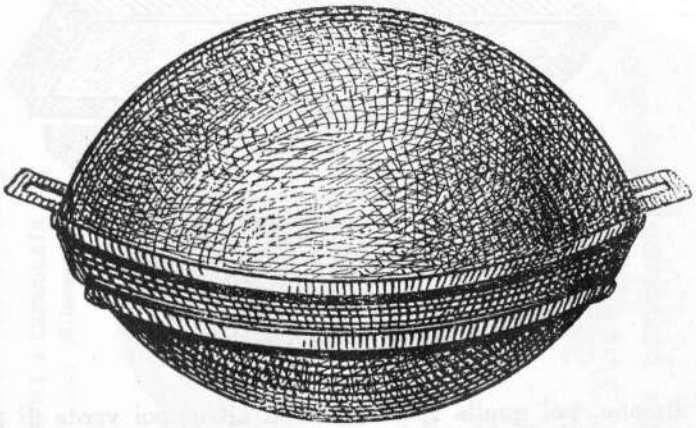
Questo composto serve per riempire l'interno di 12 stampi della grandezza accennata.

l. 1 di panna montata ben dura
6 mestole di mirenga ben vanigliata
gr. 300 di mandorle caramellate rotte
» 300 d'arancio candite e lavate nel rhum

Tutto questo composto va ben rimestato e tenuto ad agghiacciare a riposo, perchè non abbia a smontare e quindi sciogliersi. Prendete lo stampo della forma indicata, rivestitelo nell'interno con una crema qualsiasi o cioccolata. Fate che la scorza aderisca bene alla parete interna dello stampo, da lasciare un bel vuoto nel mezzo da riempirsi col suaccennato composto. Fatto questo chiuderete lo stampo con il proprio coperchio in maniera che riesca un centime-

tro circa di pasta all'ingiro ben uguagliata e quindi messa subito nel forno per circa un'ora e mezza.

Potete fare anche la scorza, di frutta preferibilmente di lampone ribes, marasche. Per rendere il gelato più bello al taglio potete dopo la prima scorza, fare degli altri strati sottili di paste di differente colore; così vi riuscirà il gelato venato internamente, di bellissimo effetto estetico.



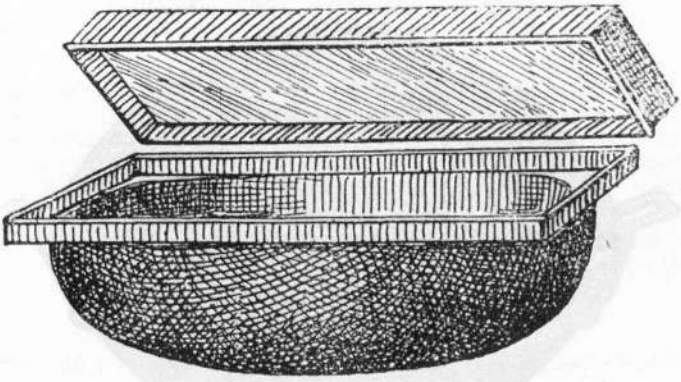
Stampo per tavola per 20 persone.

73. **Granata.**

È composta nello stesso stampo della cassata ed il suo gelato è esclusivamente di frutta. La prima scorza di pesca od albicocco, la seconda fragola o ribes od anche pistacchio, ecc. L'interno dev'essere sempre di limone mentre le due scorze possono essere fatte con qualsiasi gelato di frutta, purchè molto diverse di colore sapore una dall'altra per ottenere oltre il gusto variato un bell'effetto ottico una volta tagliato. In mezzo al limone vanno messi sparsi dei frutti canditi misti per qualità, sapore e colore, dovendo rappresentare gli esplosivi. — Questo gelato riesce molto bello e gradito nel colmo dell'estate.

74. Charlotte napoletana.

Prendete uno stampo a bauletto come dall'unito disegno. Collocatevi nel fondo (che diventa la parte superiore fuori della forma) della frutta candita, lavata nel rhum e quindi asciugata. Fatto questo, collocate per primo strato la pasta



di limone, poi quella rossa ribes od altro, poi verde di pistacchio; quindi chiudetela e mettetela nel forno abbastanza forte. Si può fare a più colori a piacere, purchè il primo strato aderente alla frutta candita sia sempre il limone per ottenere un bell'effetto. — Questo gelato non può essere che di frutta.

75. Charlotte alla giardiniera.

Tutto come sopra però le qualità delle paste devono essere di limone, fragola e pesca, messe in quest'ordine.

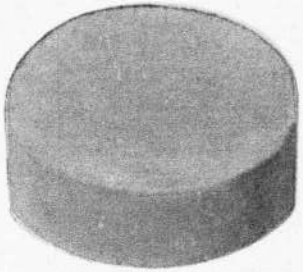
76. Stracchini alla napoletana.

Si prendono stampi rettangolari come il disegno e si riempono di paste differenti una dall'altra per colore e qualità, messe a strati in maniera che tagliati vengono tanti quadrati di gelato assortito nei colori. Questo gelato

PEZZI DURI ALLA NAPOLETANA

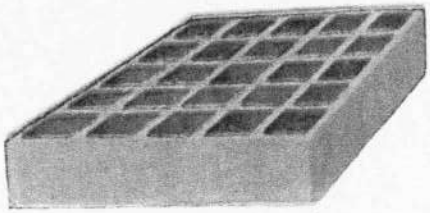
(MATTONELLE)

CREMA



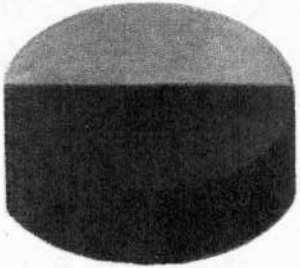
N. 71 pag. 61

CREMA e CIOCCOLATA
uso Milanese



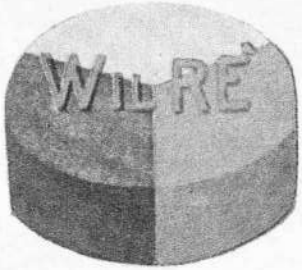
N. 71 pag. 61

CREMA e CIOCCOLATA



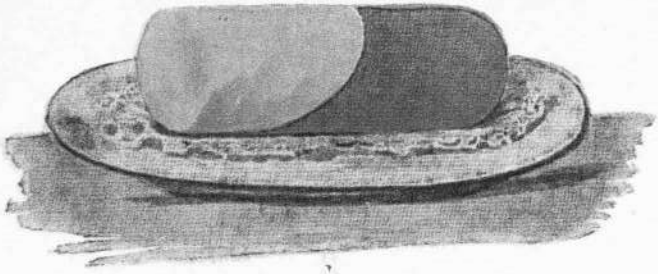
N. 71 pag. 61

LIMONE PISTACCHIO FRAGOLA



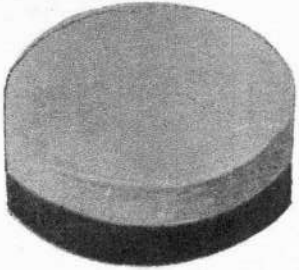
N. 71 pag. 61

CANOLO alla SICILIANA



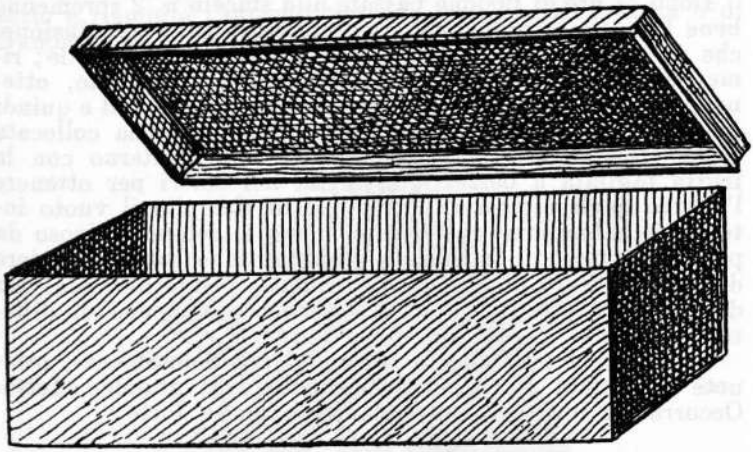
N. 71 pag. 61

CREMA e CIOCCOLATA



N. 71 pag. 61

è molto lucroso per le gelaterie perchè di gran figura con poca spesa.



Tenete presente che non potete stamparlo con creme e frutti riuniti; ma bensì solamente con le une o colle altre.

CAPITOLO XVIII.

Bombe

Questi gelati vengono generalmente fatti dietro ordinazioni per pranzi ed il sistema di congelazione è uguale ai pezzi duri; perciò a buona ragione possono essere considerati tali. — Per la vendita al minuto in negozio non si prestano perchè difficoltosi nel taglio e vengono a costare troppo per la lavorazione e per gl'ingredienti costosi che bisogna impiegare nel comporli.

77. **Bomba all'Orsini.**

Prendete gr. 100 di mandorle dolci e 10 gr. di mandorle amare, sgusciatele e pestatele assieme nel mortaio, sino a ridurle in una pasta ben fina. Fatto questo mettete in fu-

siene in un litro d'acqua pulita in una terrina rimestando ogni tanto.

Dopo 24 ore di fusione passate allo staccio n. 2 spremendo bene la pasta di mandorle. Dopo passato unite alla fusione, che sarà diventata color latte, gr. 500 di zucchero pilé; rimestando finchè questo sia completamente sciolto, ottenendo così la giusta dose; passatela allo staccio n. 3 e quindi gelatelo per fare la scorza dello stampo. Appena collocata nello stampo la scorza, tempestatela nell'interno con la frutta tagliata a pezzetti, assortita nei colori per ottenere l'effetto degli esplosivi. Fatto questo riempite il vuoto interno di zabaglione che avrete messo a gelare a riposo da parecchio tempo. In mezzo al zabaglione potete mettere dei piccoli fregi di cioccolata, fragola, pistacchio, ecc. per dare sempre più l'idea di una vera bomba piena di differenti esplisivi... gustosi!

Se vi atterrete a queste istruzioni scrupolosamente, ottenete un gelato finissimo e prelibato e di grande effetto. Occorre un forno di raffreddamento molto forte.

78. **Bomba aristocratica.**

Fate un ottimo gelato con due litri di latte freschissimo e gr. 300 di zucchero al velo profumato alla vainiglia in fusione a freddo. Quando lo zucchero è ben sciolto passatelo allo staccio n. 3 e gelate, unendovi un cucchiaio di mirenga dura, in maniera che la pasta venga finissima setacea, ma consistente. Con questa pasta ricoprite lo stampo di una bomba antica e l'interno riempitelo con uno spumone alla cinese e quindi mettete a gelare nel forno molto forte.

79. **Bomba dei Vespri Siciliani.**

Ricoprite l'interno di uno stampo di bomba con una crema del Pascià od in mancanza di questa con un ottimo gelato consistente di fambroise o ribes. L'interno riempitelo con un spumone di Zara quindi fate gelare al forno forte.

80. **Bomba del Vaticano.**

Foderate una bomba con un gelato fino di cioccolata aromatizzata alla cannella e riempite l'interno con uno spumone della Vergine poscia mettete a gelare al forno forte per almeno tre ore.

81. **Bomba Reale.**

Foderate lo stampo di una bomba con crema alla Noisette e riempite l'interno con uno spumone di fragole o di framboise od anche di ribes, quindi al forno.

82. **Bomba anarchica.**

Fate una crema con 2 litri di latte freschissimo, buccie sottili di limone e di arancio, gr. 300 di zucchero e 12 rossi d'uovo. Crema ben tirata, appena ritirata dal fuco versatela in un recipiente dove avrete messo un quinto di zucchero bruciato nerissimo, dovendo l'esterno di questo gelato riuscire molto scuro, colore preferito dal partito.

Fatto ciò passatelo allo staccio n. 3 e quando è freddo gelate come al solito. — Con questa pasta nerissima dovete foderare la bomba in abbondanza. L'interno lo riempirete a strisce con pasta rossa, gialla, bianca, bleu come volete

e quindi mettete al forno per parecchio tempo. — Questa bomba una volta fuori dallo stampo va guernita con un pugnale di lama bianca con un manico rosso fatto antecedentemente con gelato. Se saprete attenervi alle mie istruzioni vi deve riescire un gelato bellissimo e di grande effetto.

83. **Bomba internazionale.**

Farete la scorza di una bomba con parecchie qualità di paste di colore differente a piacere, escluso però il bianco, a forma di quadrati. Maggiore sarà il numero dei colori e più bello sarà l'effetto. Il vuoto interno lo riempirete con un gelato di limone frastagliato di frutta candita tagliata in modo disuguale per far risaltare i micidiali proiettili. Va gelato molto forte perchè deve riuscire molto duro anche nell'interno per fare figurare i tagli, quali sezioni di una vera bomba.

84. **Bomba di Savoia.**

Formate la scorza di una bomba con pasta bianca, rossa, verde, divise in tre spicchi uguali precisi. L'interno lo dovete riempire con il seguente composto ben gelato e duro.

Fate una buona crema con 10 rossi d'uovo, un litro di latte e gr. 250 di zucchero, profumata con un po' di Achilea delle Alpi e coloritela forte col violetto. Anche questo gelato deve essere molto solido per fare figura nel taglio, che deve riuscire di una bellezza sorprendente.

CAPITOLO XIX.

Spumoni

N.B. È lo stampo preciso delle Cassate alla Siciliana.

Questi gelati formati negli stampi delle cassate si prestano benissimo al taglio per servirli in negozio al pubblico che li gradisce immensamente.

È un gelato abbastanza economico se fatto su larga scala; perciò si consiglia di farlo nella stagione molto calda in cui è sicuro lo smercio; perchè se ne dovesse rimanere è tutta perdita non conservandosi a lungo.

Anche questa specie di gelato può considerarsi quale pezzo duro, perchè va indurito al forno di raffreddamento ed infatti i napoletani ne fanno grande uso.

85. **Spumone alla napoletana.**

Prendete uno stampo uguale a quello della cassata e foderatelo con qualunque pasta di gelato di frutta ad eccezione del limone. L'interno riempitelo con lo speciale punch alla Pompeiana ed in mancanza con qualsiasi altro; quindi chiudetelo bene e mettetelo nel forno per un'ora e mezza. Fate attenzione perchè è facile a salarsi nell'interno. Anche questo potete renderlo venato con l'unire alla scorza altri strati di gelati, sempre però di frutta e di differenti colori.

86. **Spumone alla romana.**

Scorza di qualsiasi crema od anche cioccolata e l'interno di panna montata mista ad un po' di mirenga ben profumata e dura. Anche questo lo potete fare venato con creme differenti. Questo gelato va servito d'inverno e piace molto.

87. **Spumone della Vergine.**

Usate per questo gelato la massima attenzione e pulizia perchè il composto non va passato.

Prendete n. 20 rossi d'uovo freschissimi e sbatteteli per 20 minuti almeno. Unitevi seguitando a sbattere gr. 200 di zucchero al velo molto profumato all'ananasso per altri 10 minuti e quando sarà ben unito versatevi a filo di ruscello mezzo litro di sciroppo vergine forte a 30 gradi seguitando sempre a sbattere per altri 10 minuti almeno, quindi mettetelo al fuoco sbattendo sempre finchè sia riscaldato; appena fuma levatelo seguitando a rimestare, raffreddatelo al riposo nel più breve tempo possibile. Appena raffreddato bene (perchè facilmente scioglie l'albume) incomincia a restringersi, allora versatelo a filo di ruscello sui 15 bianchi d'uovo sbattuti in fiocca, seguitando sempre a girare. Una volta ben amalgamato aggiungetevi due litri di panna ben montata dura e rimestate molto bene. Appena unito completamente versate il composto in stampi cilindrici lunghi cm. 12 per 4 di diametro chiusi ermeticamente con carta d'ambo le parti, quindi al forno di raffreddamento forte per due ore almeno prima di servirlo.

88. **Spumone della corrotta.**

Come si è detto sopra sostituendo i 200 grammi di zucchero al velo profumato, con gr. 300 di ottima cioccolata grattuggiata finissima, lasciando a gelare nel forno 20 minuti circa di più.

89. **Spumone nuziale.**

Ad un litro di panna freschissima unitevi gr. 200 di zucchero al velo inodoro e 10 gocce di essenza di cedro, quindi montate bene il tutto su puzzonetto messo tra mezzo il ghiaccio. Quando vedete che è arrivato bene di montatura versate il tutto nel setaccio n. 2 lasciando scolare tutto il liquido che vi può esssere. Prendete delicatamente con un cucchiaio il composto denso che rimane nel setaccio e riempite per 3/4 i bicchieri destinati per il servizio in tavola o anche delle cassettine di cartone bianco. I bicchieri o cassettine vanno chiuse ermeticamente con carta in apposite scatole di latta e poste in piedi in maniera che non si versi il composto; mettete nel forno di raffreddura molto forte per almeno quattro ore. Nel levarlo dallo stampo occorre molta attenzione perchè non venga salato.

Questo gelato finissimo viene generalmente servito appena di ritorno dalla cerimonia matrimoniale.

90. **Spumone al cioccolato.**

Prendete mezzo litro d'acqua e fatela bollire per qualche minuto con due bacchette di vainiglia, versatevi quindi gr. 500 di ottima cioccolata grattuggiata rimestando finchè si è sciolta come una poltiglia ben omogenea. Ottenuta questa levatela dal fuoco ed unitevi 4 rossi d'uovo e gr. 100 di zucchero al velo, seguitando a montare bene mettendo il puzzonetto in ghiaccio per ottenere un più rapido raffreddamento.

Prima che questo sia raggiunto completamente vi unirete mezzo litro di panna montata seguitando a rimestare. Poscia passate il tutto con staccio n. 2 e seguitate a maneggiare il composto passato mettendolo nel ghiaccio. Una volta ben fredda si debbono riempire bicchieri o cassette e quindi farli gelare entro scatolette di latta come si è detto sopra.

91. **Spumone al caffè.**

Prendete 1/5 di litro d'acqua e fatela bollire con una bacchetta di vaniglia per alcuni minuti e quindi fate con gr. 200 di polvere un ottimo caffè. Appena fatto, levatelo dal fuoco e fatelo posare passandolo quindi con un panno. Fatto questo unitevi sei rossi d'uovo e gr. 200 di zucchero al velo e quindi procedete per il rimanente come si è detto sopra.

92. **Spumone alla cinese.**

Mettete in fusione gr. 50 di the verde e 10 nero con 2/5 di acqua bollente per circa 20 minuti, dopo colate su due quinti di sciroppo bollente; riducete a filo di ruscello con 8 rossi d'uovo già montati ed una volta ben uniti passate al setaccio n. 3 quindi seguitando a rimestare a fuoco per quattro minuti. Si leva dal fuoco nuovamente per metterlo in mezzo al ghiaccio a raffreddare sempre rimestando con frusta. Una volta ben freddo versate a filo di ruscello su otto albumi d'uovo montati, continuando a rimestare. Una volta ben amalgamato gelatelo a mano e quindi mettete in stampi al forno di raffreddamento per almeno tre ore prima di servirlo.

93. **Spumone di Zara.**

Montate 10 rossi d'uovo e stemperateli con un quinto di sciroppo molto vanigliato, sbattendo bene a fuoco per due minuti. Raffreddatelo bene e quindi versatelo a filo di ruscello su otto albumi d'uovo ben montati; aggiungete 3 bicchierini di maraschino e versate tutto in uno stampo foderato e chiuso con carta bianca per tenerlo nel forno di raffreddamento per almeno quattro ore prima di servirlo.

94. **Spumone al Curacao.**

Questo spumone va composto come sopra, sostituendo la qualità del liquore. Così pure si può fare con la chartreuse, alckermes, ecc.

95. **Spumone nobile.**

Prendete gr. 300 di ananasso candito o fresco e pestatelo bene riducendolo in una poltiglia, quindi mettetelo

a bollire per pochi minuti con mezzo litro d'acqua e gr. 200 di zucchero. Appena tolto dal fuoco versatelo su 15 rossi d'uovo montati e seguitate a rimestare al fuoco nuovamente per pochi minuti. Passate allo staccio n. 2 su di un puzzonetto messo fra il ghiaccio e seguitate a montare sino che è completamente freddo. Versatelo poscia a filo di ruscello in otto albumi d'uovo montati a neve per poi gelare nel forno di raffreddamento in stampi incartati internamente e dove va messo il coperchio, perchè non passi il sale.

96. **Spumone di fragole.**

Prendete 10 rossi d'uovo e stemperateli con un quinto di sciroppo vanigliato seguitando a maneggiare anche dopo tolto dal fuoco fino che è completamente freddo. Appena raffreddato bene versate passando dallo staccio n. 2 su sei albumi d'uovo montati a neve; una volta ben amalgamato il composto versatevi mezzo litro di purée di fragole ben denso e quindi rimestate bene ripetutamente. Collocate il composto in stampi rivestiti internamente e chiusi ermeticamente con carta bianca; fate gelare al forno per quattro ore circa.

97. **Spumone di framboise.**

Come sopra sostituendo il frutto con minor quantità perchè è più acido.

98. **Spumone di pesche.**

Sostituire il frutto ed il resto come già insegnato; lo stesso dicasi per il frutto di albicocche.

CAPITOLO XX.

Punch

Va servito in bicchieri o coppe di sciampagna.

Questo gelato è molto in favore presso i napoletani ed è in grande uso nell'estate. D'inverno viene fatto a Napoli solamente nei negozi frequentati dai forestieri che abbondano in quella città nella stagione fredda.

Molti non possono gustare il gelato comune perchè l'impressione del freddo nuoce loro alla salute; questo composto diviene il loro favorito non essendo troppo ghiacciato.

Nei pranzi di gran lusso il punch gelato viene servito dopo l'arrosto, per continuare poi il pasto.

99. **Punch alla Pompeiana.**

Questo gelato è di mia esclusiva invenzione e dovunque l'ho fatto ha incontrato immensamente.

Tutta Bologna era entusiasta di questa mia specialità. Il segreto della riuscita consiste nel lavorarlo attentamente come segue.

Sugo di 16 limoni freschissimi spremuti, e di alcuni la sola scorza in 2 litri di sciroppo, tenendo questa in fusione per mezz'ora circa, quindi passatela allo staccio n. 2. — Fatto questo gelate e procurate che riesca una pasta ben dura e molto fina ed omogenea. Ottenuta questa prendete due mestoli di ottima mirenga ben profumata alla vainiglia e che sia dura, quindi seguitate a gelare in macchina, sollevando continuamente la pasta. Una volta ben amalgamata e gelata, fate che la pasta stia attaccata alla parete della macchina e sia quasi libero il fondo di essa. — A questo punto prendete un quinto di ottimo cognac molto vecchio e originale di marca Martel o Bolastein e gettatelo nel fondo della macchina facendola girare a tutta velocità, quindi rimestate la pasta e quando vedete che è ben solidificata nuovamente, cavatela e mettetela in una sorbettiera di gran pressione e tutta coperta di ghiaccio e sale.

È necessario seguire scrupolosamente questo sistema e voi otterrete un gelato squisitissimo e molto delicato.

100. **Punch alla romana.**

Prendete un composto qualsiasi di limone, unitevi quattro albumi d'uovo montati, in ragione di ogni litro di gelato; ottenuto questo alla macchina procurate di ottenere una pasta setacea ma piuttosto dura. A questo punto unitevi un quinto di vino bianco dei famosi Castelli Romani e seguitate a gelare finchè il tutto sia ben amalgamato. Finito così di gelare riponetelo in una sorbettiera tenuta a grande pressione.

101. **Punch russo.**

Tutto come sopra sostituendo il vino con il liquore Kirsch.

102. **Punch alla milanese.**

Come sopra. Sostituite il Kirsch con Malaga.

103. **Punch siciliano.**

Come sopra. Mettete un quinto di marsala.

104. **Punch turco.**

S'intende sempre come sopra unendovi mezzo quinto di ottimo rhum.

Con questo sistema potete fare un punch a piacere con qualsiasi qualità di liquore all'infuori del cognac per non storpiare la specialità alla Pompeiana.

---

105. **Punch alla veneziana.**

Fate un composto di cioccolata abbastanza dura ed unitevi due cucchiaini di mirenga vanigliata in ragione d'ogni litro di liquido gelato. — Unitevi un quinto di maraschino operando come si è detto per gli altri punch.

106. **Punch mattinale.**

Questo punch è molto gustato nella stagione calda al mattino da tutti quei signori che fanno molto uso di caffè. Fate attenzione a questo composto che deve riuscire molto gradito e di pasta abbastanza solida, nonchè molto aromatizzato al caffè. — Gelate un ottimo composto di caffè molto forte, unendovi tre cucchiai di meringa carica di vainiglia e procurate di ottenere una pasta fina e molto setacea. A questo punto mentre che la macchina andrà velocemente spruzzate un po' di anice triduo di Brescia seguitando sempre a gelare. Finito che avete l'operazione di macchina conseravte il punch in una sorbettiera a grande pressione.

107. **Punch imperiale.**

Prendete gr. 800 di zucchero e scioglietelo al fuoco con un quinto di acqua e due bacchette di vainiglia. Fatto questo sciroppo lasciatelo raffreddare quindi unitevi il sugo di un'arancio e due limoni, la buccia sottile di mezzo arancio e dei due limoni con un litro di vino moscato finissimo, mescolate bene e lasciate il tutto in fusione per due ore circa quindi passate allo staccio n. 3. Gelate in macchina e quando la pasta è ben omogenea unitevi una spatola grande di buona mirenga. Rimestate bene e conservate questo punch sotto una forte pressione di raffreddamento.

108. **Punch liquido all'inglese gelato.**

In un litro di sciroppo vergine a 30 gradi mettete la buccia sottile di 6 aranci e 4 limoni, lasciando in fusione per un paio d'ore almeno.

Contemporaneamente fate mezzo litro di fusione calda di the verde abbondante e lasciate che si raffreddi da sè. Preparate a parte un litro d'infuso d'ananasso, pestate a poltiglia unendovi qualche pezzetto di zucchero mentre pestate lasciando raffreddarsi anche questo nella sua fusione, dopo di avere dato un piccolo bollore. Quando tutto è pronto unite in una sola tutte queste fusioni passando allo staccio n. 2 e spremendo il solo ananasso. A questo miscuglio di fusioni unite un quinto di rhum finissimo, un quinto di grappa pura vera di Piemonte e due litri di moscato fino. Amalgamate bene e filtrate come si fa per un liquore, mettete in bottiglie ben tappate e dopo una ventina di giorni è pronto, gelandolo frappé nella bottiglia stessa prima di servirlo.

109. **Punch liquido delle suore - Gelato.**

In un litro di rhum fino di marca, mettete in fusione 10 cedri unendovi una noce moscata tritata, gr. 10 di cannella regina trita, per due giorni. — Dopo i due giorni di fusione prendete 5 litri del solito rhum, acqua 5 litri, zucchero pilé Kg. 2; spremete il sugo di 20 cedri e 6 limoni e mescolate bene mettendo a fuoco. Quando sta per bollire versateci a filo di ruscello 2 litri di latte freschissimo ed appena alza il bollore levate dal fuoco lasciando che si raffreddi da sè. Quando tutto è freddo unitevi la fu-

sione antecedente passate allo staccio n. 2 e filtrate il tutto bene e conservate in bottiglie sigillate. — Questo punch va servito frappé e dopo un anno di vita sarà migliore perchè invecchiando guadagna.

CAPITOLO XXI.

Spongati gelati

110. **Spongato al caffè.**

Questo gelato va servito in bicchieri, in piattino o conchiglia.

Abbrustolite gr. 100 di caffè, pestatelo e ancor caldo mettetelo in un recipiente di terra insieme a due litri di panna bollente che avrete già pronta. Coprite allora il vaso e lasciatelo a parte. Dopo mezz'ora sbattete 14 albumi di uova, riducendole in una spuma densa e quasi come neve; unitevi a poco a poco la panna suddetta, dopo averla passata per lo staccio, onde separarne i frantumi di caffè e seguitate a sbattere. Aggiungetevi 500 gr. di zucchero in polvere e mettete il tutto sul fuoco rimestando sempre finchè comincia a condensarsi. In ultimo lasciate raffreddare nella sorbettiera e gelate.

111. **Spongato alla cioccolata.**

Prendete 2 litri di panna intera freschissima grattatevi mezzo chilogramma di ottima cioccolata vanigliata, lasciandovela in fusione per un'ora. Quindi prendete 12 rossi d'uovo freschi montati bene con gr. 300 di zucchero al velo. Quando il composto è ben montato versatevi la fusione indicata a filo di ruscello, mescolando bene il tutto. Mettete al fuoco seguitando a rimestare e prima che levi il bollore passate allo staccio n. 3 ed una volta freddo mettete in macchina a gelare.

112. **Spongato al maraschino.**

Prendete un litro di panna freschissima, gr. 400 di zucchero al velo profumato alla vainiglia ed un quinto di maraschino. Riunite il tutto e sbattete bene fino che lo zuc-

chero sarà ben sciolto a freddo, allora unitevi dieci albumi d'ova fresche e rimestate leggermente. Passate per due volte allo staccio n. 2 e mettete in sorbettiera per gelarlo a mano con la spatola, non staccando il lavoro sino che la spongata non sia venuta leggera e bella e di doppio volume. Allora mettetela in stampi chiusi ermeticamente a gelare al forno per 4 ore circa prima di servire.

113. **Spongato di pesche.**

Prendete un chilo di frutto ben maturo e riducetelo in purée. Unitevi mezzo litro di sciroppo a 30 gradi e gr. 100 di zucchero alla vainiglia, unite sei bianchi d'uovo ed un litro di panna fresca rimestando leggermente. Passate allo staccio e quindi lavorate come al solito.

Con questo sistema potete fare uno spongato con qualsiasi altro frutto purchè dia una purée consimile per densità.

CAPITOLO XXII.

Zabaglioni

Questi gelati servono generalmente per riempirne degli altri; perciò occorre che siano molto densi e carichi di materie restringenti perchè possano gelare bene nell'interno.

114. **Zabaglione reale.**

Prendete gr. 100 di zucchero in polvere, n. 12 rossi d'uovo, un quinto di litro di marsala buona, nel momento di metterlo al fuoco, mezzo foglio di colla di pesce bianca, una scorzetta di limone sottilissima che non vi sia il bianco. Introducete i rossi in un puzzonetto con la scorzetta di limone, quindi lo zucchero, montando bene finchè si è ottenuta una poltiglia ben uniforme sbiadita. A questo punto unitevi il marsala piano a doccia seguitando a montare il composto in maniera che il tutto si amalgami con uniformità. Dopo mettetelo al fuoco moderato seguitando a montare toccando bene il fondo per evitare l'abbruciamento

sin che avrete raggiunto la cottura, alla quale bisogna porre grande attenzione che non oltrepassi, essendo facilissima la scottatura del rosso d'uovo; come pure se non è arrivato a giusta cottura viene insipido. L'indicazione esatta della cottura, lo dà l'addensamento del fumo e l'odore grato che deve emanare. — Appena cotto versatelo per intero con sollecitudine in un recipiente freddo, facendolo passare per il setaccio n. 2 quindi si mette a gelare a riposo.

115. **Zabaglione dell'Inquisizione.**

Frullate 30 tuorli d'uovo insieme con 800 gr. di zucchero in polvere, 2 bacchette di vainiglia, unitevi poscia 2 bottiglie di Malaga; mescolate il tutto e ponete al fuoco continuando a mescolare finchè lo zabaglione sia condensato senza però alzare il bollore. Ritiratelo e versatelo subito in un recipiente freddo, quindi passatelo; lasciatelo raffreddare per poi gelarlo bene.

116. **Zabaglione dello sbarco.**

Prendete 20 rossi d'uovo con gr. 600 di zucchero in polvere, una piccola scorzettina di limone, amalgamare bene; unitevi due litri di marsala buonissima originale e fate il zabaglione solito con le stesse norme indicate.

Questo zabaglione è indicatissimo per riempire specialmente bombe.

117. **Zabaglione del povero.**

Dieci rossi d'uovo con gr. 125 di zucchero in polvere impastati e montati bene per poi unirvi un quinto e mezzo di vino bianco fino, un bastoncino di vainiglia, la scorza sottile di mezzo limone ben fina, un pezzetto di cannella. Sbattete leggermente il tutto sul fuoco dolce fino che è quasi bollente spumoso senza però esser troppo leggero. Appena fuori dal fuoco togliete la corteccia di limone e la cannella quindi seguitate a sbattere. Dopo un momento aggiungete un cucchiaio di rhum ed uno di maraschino e 20 gr. di colla di pesce sciolta con sciroppo. Mescolate il tutto e quindi versatelo in uno stampo gelatinato poscia nel ghiaccio.

118. Zabaglione della Perpetua.

Fate sciogliere e ridurre alquanto 40 gr. di colla con due bicchieri d'acqua, un po' di zucchero ed un pezzetto di vainiglia. Lavorate in un puzzonetto sei rossi e 300 gr. di zucchero, la raschiatura di un bel melarancio, aggiungendo poi il sugo di tre limoni e di due aranci; sbattete sei chiare ed amalgamatele coi rossi. Indi aggiungete la colla che avrete passata allo staccio e quindi al bagno-maria, mestolando leggermente lo zabaglione finchè dia indizio di cottura gonfiandosi in un sol corpo leggero, poscia come sopra. — Questo zabaglione si serve anche solo, congelato in stampi lisci o rivestiti con gelato di frutta. Dopo cotto si può aggiungere in piccole quantità rhum od altro liquore, gelandolo ornato di frutta candita.

119. Zabaglione all'italiana.

Montate in un puzzonetto 12 rossi d'uovo con gr. 400 di zucchero e con gr. 5 di cannella gr. 3 di garofani ridotti in polvere sottilissima non potendo passare il composto. Unirete mezzo litro d'acqua ed uno di vino alleatico o di appassito. Quindi lavoratelo bene al fuoco; una volta freddo gelatelo in sorbettiera con tutte le cure rimestando in fretta per evitare ghiacciuoli.

120. Zabaglione alla principessa.

Fate uno zabaglione con 16 rossi, gr. 200 di zucchero in polvere, una bacca di vainiglia, una buccia sottile di limone, due quinti di vino bianco dolce e 20 gr. di colla di pesce.

Fatto lo zabaglione passatelo allo staccio seguitando a rimestare sinchè è freddo. Intanto tagliate a piccoli pezzetti diverse qualità di gelatine a vari colori, e mentre versate lo zabaglione freddissimo nello stampo, unitevi frastagliati questi pezzetti di gelatina in modo che rimangano aderenti alla parete dello stampo per ornare il gelato dopo averlo tolto dallo stampo. Gelare al riposo come a solito; con questo sistema potete ornamentare anche qualsiasi bavarese.

PEZZI - DURI ALLA NAPOLETANA

STAMPI INTERI DI GRANATE

FRAGOLA

N. 73 pag. 63

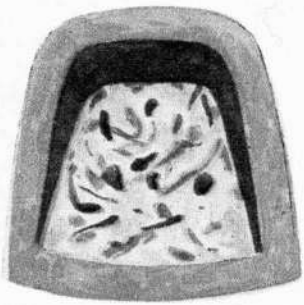
PESCA

N. 73 pag. 63

GRANATA DI FRAGOLA

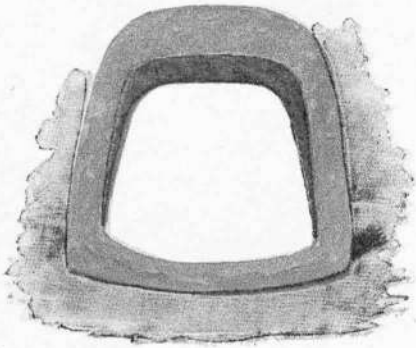
N. 73 pag. 63

GRANATA DI PESCA



N. 73 pag. 63

SPUMONI

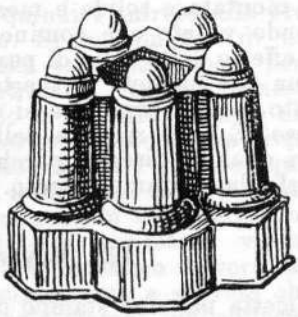


N. 85 pag. 69

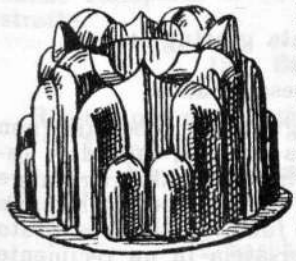
Parte Sesta

CAPITOLO XXIII.

Bavaresi Gelate



Questa specie di gelati sono preferiti da tutti coloro che non possono sopportare al palato il freddo eccessivo. Si fanno in maggiore abbondanza d'inverno e sempre per ordinazioni; perchè sono qualità di gelati che non si prestano alla vendita minuta al pubblico.



Per aiutare a tenere compatta la dose occorre unire sempre della colla di pesce e panna in quantità in modo però che non guasti il gusto del composto.

Tutte queste bavaresi sono state create generalmente da me a seconda del gusto dei vari clienti del mio negozio.

121. **Bavarese della Signora.**

Ricetta per uno stampo per tavola per 6 persone.

Dose:

gr. 200 di zucchero
10 rossi d'uovo
1 bacca di vainiglia
l. 1 latte intero fresco
8 fogli di colla di pesce
buccia di limone fresco

Si mette a fuoco piuttosto lento e si seguita a rimestare il liquido (non girando) sino che è giunto a giusta cottura, come le creme in genere. Appena tolto dal fuoco, versatela in un recipiente fresco e dopo passate allo staccio n. 3 quindi seguitate a rimestare unendovi mezzo litro di panna ben montata e solida e mezzo decilitro di vero maraschino. Quando vedete che comincia a solidificarsi condensandosi, per effetto della colla di pesce, riempite gli stampi di quella forma che credete (avvertendo che gli stampi per questo gelato vanno sempre bassi e larghi) e mettetelo a gelare in riposo. È bene mettere della frutta candita negli stampi o farvi qualche disegno perchè il gelato riesca ornato nel toglierlo dallo stampo stesso.

122. **Bavarese del curato.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 10 persone.

Dose:

1 bacca di vainiglia
gr. 200 di zucchero
12 rossi d'uovo
gr. 300 di ottima cioccolata grattugiata
l. 1 1/2 di panna montata
8 fogli di colla di pesce bianca

A fuoco lento, senza fiamma e seguitate a rimestare (non girando) sino che è giunto a giusta cottura, facendovi osservare che essendovi la panna e la cioccolata raggiunge la densità molto presto, ma non la cottura, perciò bisogna sapersi regolare dalla densità dal fumo, dall'odore grato che deve emanare. Appena cotta versatela in un recipiente freddo, passandola allo staccio n. 2 e quindi seguitando a rimestare versatevi piano, piano a goccie un decimo di litro di rhum finissimo di marca originale. Quando vedete che si condensa versatelo nello stampo gelandolo a riposo.

123. **Bavarese della Perpetua.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 12 persone.

Dose:

l.	2	latte intero fresco
gr.	500	mandorle dolci
»	650	zucchero
	10	rossi d'uovo
	2	bacche di vainiglia

Prendete le mandorle pestatele e sgusciatele e formatene una pasta molto fine quindi mettetela nel puzzonetto con il latte, zucchero, rossi d'uovo, vainiglia e tirate una crema ben cotta, in modo però da non far raggrumare l'uovo. Fatta questa crema la passerete dallo staccio n. 2 spremendo bene i rimasugli delle mandorle. Avrete preparato a parte gr. 160 di colla di pesce in mezzo litro d'acqua da ridurre, per opera del bollore a metà circa e quindi l'unirete alla crema passata, mescolando bene tutto. Si raccomanda di unire appena passata la crema e la colla tolta dal fuoco, perchè l'unione viene dal calore di entrambe. Appena rimestato bene il tutto, si passa allo staccio n. 3 subito mentre che è caldo. Avrete preparato in un largo recipiente un litro di panna freschissima e non tanto dura. Prendete questa fiocca e seguiterete con la frusta a montare mentre vi farete passare a filo di ruscello la crema passata allo staccio n. 3. Finito questo miscuglio seguitate a rimestare versando a filo di ruscello un quinto di rhum finissimo di vera marasca. Quando il tutto sarà ben amalgamato e vedrete che si condensa versate il composto negli stampi già collocati a gelare a riposo, ove occorrerà un paio d'ore per congelare perfettamente. Questa bavarese riuscendo molto dura può anche stamparsi in forme alte, purchè facili ad essere estratte.

124. **Bavarese di Svampa.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 15 persone.

Dose:

Kg.	1	di zucchero
	24	rossi d'uovo
l.	3	latte puro
	2	bacche di vainiglia
	2	scorzette di limoni freschi
gr.	200	pasta di mandorle amare
»	200	colla di pesce

Posto il tutto a fuoco tirate una crema ben cotta e quindi

passate allo staccio n. 3. Fatto questo agitate perchè si raffreddi senza separarsi essendo forte di colla di pesce. In un recipiente molto grande che avrete preparato, montate un litro di panna seguitando a montarla, fatevi cadere a filo di ruscello il composto semi freddo. Finito di versare unitevi subito un quinto di maraschino ed un quinto di rhum di marca, sempre a filo di ruscello. Fatto questo unitevi della frutta candita tagliata a pezzetti di ottima qualità lavata prima nel cognac seguitando sempre ad agitare il liquido. Quando vedete che sta per condensarsi versatelo negli stampi a gelare in riposo. Questo gelato fatto appositamente per S. E. il Cardinale Svampa ero costretto di farlo in tutti i pranzi dove era invitato perchè non prendeva altro gelato.

125. **Bavarese del povero.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 8 persone.

Dose:

10 rossi d'uovo
gr. 300 di zucchero
3 chiodi di garofani
1 scorzetta sottilissima di limone
l. 1 latte intero fresco
» 1/2 di panna fresca
8 fogli di colla di pesce bianca

Mettete tutto a fuoco e tirate a giusta cottura quindi passate allo staccio n. 2; seguitate a girare e quando ha finito di fumare unitevi un quinto di cognac, a filo di ruscello, seguitando sempre ad agitare. Quando vedete che incomincia a condensarsi, collocatela in uno stampo dove avrete messo a capriccio del pan di Spagna asciutto. Potete mettere dei pezzetti di pan di Spagna sparsi nell'interno del gelato, mentre lo versate nello stampo. Otterrete un gelato buonissimo di bella figura e relativamente economico.

126. **Bavarese della sposa.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 12 persone.

Dose:

l. 2 latte intero puro
gr. 500 zucchero in pezzi
» 100 mandorle dolci sgusciate
» 100 mandorle amare sgusciate
12 rossi d'uovo
1 limone ed un'arancio scorzettati

Fate la crema solita e quindi unite n. 6 fogli di colla di pesce e passate tutto allo staccio n. 2 poi al n. 3. Prendete dei fichi sciroppati a pezzetti ed in mancanza altro frutto verde. Teneteli in fusione nel rhum e quindi lavateli bene e spremete. Poscia uniteli al composto e mettete il tutto nello stampo a gelare a riposo.

127. **Bavarese all'italiana.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 6 persone.

Dose:

l. 1 latte intero
gr. 500 di zucchero in grana
» 400 noci freschissime appena cotte
1 bacca di vainiglia
12 rossi d'uovo freschi

Mettete nel mortaio le noci e la vaniglia con un po' di zucchero e pestate bene.

Appena finito fate la crema solita e quindi unitela in un recipiente qualsiasi, unitela ad un litro di panna montata a filo di ruscello e versatevi anche n. 6 fogli di colla di pesce sciolta. Dopo aver mescolato tutto passatelo allo staccio n. 3. Prendete della frutta sciroppata mista, tenetela in fusione nel maraschino e quindi unitela. Poscia mettete nello stampo a gelare a riposo.

128. **Bavarese del risorgimento.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 6 persone.

Dose:

l. 1 panna
10 rossi d'uovo
gr. 300 di zucchero
2 bacche di vainiglia

Fatta la crema si passa e quindi vi si unisce gr. 30 di colla di pesce sciolta in un mezzo bicchiere d'acqua. Avrete pronta dell'uva, malaga o moscatello, qualche marasca, cedro tagliuzzato, scorze d'arancio il tutto bollito nell'acqua e poi lasciato asciugare e messo nel maraschino meglio ancora se è frutta candita e lavorata nel liquore. Mettete in un piatto 24 piccoli biscottini spruzzateli di maraschino, prendete uno stampo a foggia di popone, guarnitelo con frutta e biscotti per ultimo la crema che avrete posta sul ghiaccio lavorandola continuamente con la frusta.

Mettete anche in mezzo al gelato, frutta e biscottini poscia fate gelare a riposo.

129. **Bavarese alla lombarda.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 6 persone.

Dose:

l. 1 panna
10 rossi d'uovo
gr. 300 di zucchero
2 bacche di vainiglia

Fatta la crema si passa e si gela alla sorbettiera. Decorate lo stampo con pezzetti di frutta marinata con maraschino e rhum. Prendete dei biscottini, spruzzateli di maraschino collocateli entro per decorazione, mettendovi la crema gelata, che li fa attaccare meglio. Quando è ben gelata si serve con contorno di biscotti teneri.

130. **Bavarese alla dalmata.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 3 persone.

Dose:

gr. 30 colla di pesce
» 200 zucchero
l. 1/2 acqua

Si prendono dei grossi biscotti tagliati a quadri, s'intingono parte in un colore, parte in un altro, di due rosoli in modo che rimangano ben colorati, disponendoli in disegni svariati. Vi si stende poi la crema fatta apposta poi vi si mette della frutta candita marinata. Dopo gelato si serve con contorno di biscotti e frutti sciroppati.

131. **Bavarese russa.**

Grammi 40 di colla di pesce per ogni litro di crema alla neve sul ghiaccio, lavorandola con la frusta. Prendete dei biscottini inzuppateli nel Kirsch disponeteli nello stampo con biscotti ricoperti di cioccolata. Versate il composto mettendovi in mezzo del lattemiele, quindi fatelo gelare molto bene. Si serve con contorno di cappuccini freschissimi.

132. **Bavarese della Repubblica Francese.**

Grammi 30 di mandorle dolci pelate e pestate nel mortaio, si diluiscono in un quinto d'acqua fredda. Si prendono tre quinti di panna che si fa bollire con una bacchetta di vainiglia; tolta dal fuoco vi si aggiunge il quinto della panna delle mandorle, lasciandole ben scaricare.

Dopo alcun tempo si passa con un panno spremendo bene, mettendola in un puzzonetto con gr. 450 di zucchero e 10 rossi d'uovo facendo la crema solita. Appena fatta, si passa allo staccio n. 3 e vi si unisce subito, dopo passata, gr. 30 di colla di pesce diluita in un mezzo quinto d'acqua e passata pure questa si lavora con frusta al ghiaccio e poi si mette nello stampo a gelare. Si serve con delle paste di contorno, possibilmente amaretti freschi.

133. **Bavarese alla francescana.**

Fate la solita crema e quindi unitevi gr. 200 di cioccolata (per ogni litro di crema) sciolta in un quinto d'acqua a fuoco e quindi mescolate tutto passando allo staccio n. 3. Unite gr. 30 di colla di pesce diluita in un mezzo quinto d'acqua, e passata allo staccio; lavorate con frusta al ghiaccio e quindi mettete nello stampo a gelare. Volendo si serve con contorno di paste.

Questa bavarese si prepara pure col caffè ed anche coll'arancio e mandarino, unendovi sempre la colla di pesce. Si avverte di mettere nella crema la frutta passata quando tutto è freddo, perchè se la crema è calda, l'acido dell'arancio o del mandarino la rovina, inoltre si conserva molto meglio l'aroma del frutto quando la crema è fredda.

134. **Bavarese alla vestale.**

Ricetta per uno stampo da tavola per 6 persone.

Dose:

gr. 400 mandorle dolci
» 200 mandorle amare
l. 1 latte
gr. 400 di zucchero
» 40 colla di pesce

Pestate le mandorle nel mortaio e quindi diluite in un vaso con latte bollente, dopo un'ora spremete bene con un panno bianco. Prendete mezzo litro di latte con i gr. 400

di zucchero e 40 di colla e una bacca di vainiglia mettete a fuoco in un puzzonetto, a bollire lentamente. Dopo alcuni minuti che bolle si toglie dal fuoco e si lascia raffreddare. Quindi si unisce al primo latte e si passa nuovamente allo staccio n. 3. Si mescola ancora poi si stampa e si gela.

Questo gelato deve venire bianchissimo e va servito con frutta fina sciroppata, piccola e variata nei colori mettendola per contorno alla base sul piatto.

135. **Bavarese alla vainiglia.**

Crema solita alla vainiglia. Appena ritirata dal fuoco vi si unisce gr. 40 di colla di pesce diluita in un quinto di latte, quindi si mette a gelare a riposo. Questa bavarese va servita da sola al posto del gelato, senza alcun contorno.

136. **Bavarese alla cioccolata.**

Mettete gr. 200 di cioccolata per ogni litro di crema, quando si cuoce al fuoco e quindi procedete come al solito sia per la colla di pesce che per la gelatura. Va servita senza alcun contorno.

137. **Bavarese della strega.**

Caramellate gr. 500 di noci pelate fresche poscia riducetele in polvere nel mortaio appena raffreddate. Prendete due litri di latte, gr. 400 di zucchero e sei rossi d'uovo fate la crema solita con 10 gr. di colla di pesce, tingetela di nero con zucchero bruciato, quindi passatela allo staccio n. 3 seguitando a rimestare; quando vedete che si condensa mettete in stampi piuttosto alti.

138. **Modo per fare qualsiasi bavarese.**

Latte litri 2, panna mezzo litro, colla di pesce gr. 15, rossi d'uovo 10 ed un quinto di liquore. Fate la crema usuale con entro la materia prima che crederete per dare il sapore voluto. La colla di pesce va sempre diluita separatamente nel momento che state per passare allo staccio. Dovete continuare a rimestare anche dopo passato e quindi unite la panna montata ed il liquore. Quando vedete che sta per condensarsi in conseguenza della colla di pesce riempite gli stampi purchè siano ben puliti e immersi sempre dentro al ghiaccio con pochissimo sale.

CAPITOLO XXIV.

Biscuit

Questo gelato viene preso generalmente in occasione delle visite nel pomeriggio al posto del the, od anche dopo. In questi composti si gelano dei biscotti inzuppati in vari liquori a secondo della qualità.

139. **Biscuit semplice.**

Prendete uno stampo rettangolare ed alquanto lungo. Fatevi una scorza di cioccolata ben dura, quindi mettete nell'interno uno strato di savoiardi intinti nell'alchermes, poscia coprite questo primo strato con crema, sopra a questo fate un altro strato di savoiardi imbevuti nel maraschino e quindi un po' più prosciugati; poscia coprite con torrone, od altra crema chiara differente della prima per qualità e colore. Così operate di seguito purchè la pasta interna sia di qualsiasi crema o gelato di latte di qualsiasi sapore e colore; ed in ogni strato i biscotti siano inzuppati in differenti liquori, poscia chiudete come al solito. Generalmente si fanno stampi di 3 strati di biscotti; al massimo quattro.

140. **Biscuit alla diplomatica.**

Fate un buon gelato di cioccolata con gr. 200 di cacao, gr. 800 di zucchero, litri 2 d'acqua con una bacchetta di vainiglia. Passate allo staccio n. 3 ed una volta freddo, gelatelo in macchina. Appena gelato bene unitevi gr. 100 di malaga e gr. 300 fra scorzette d'arancio, cedro, mandorle verdi sciroppate e tagliate a pezzetti. Prendete degli amaretti finissimi tagliateli in parte a quadretti minuti e sottili ed in parte riduceteli in polvere con la quale spolverizzate gli stampi di carta o vetro. Collocate nello stampo, prima di spolverizzarlo un quadretto suaccennato, due o

tre anche in forma di desegno a secondo della grandezza dello stampo e quindi riempitelo del gelato preparato. Mettete quindi gli stampi in una stufa fortissima per circa due ore prima di servirlo.

141. **Biscuit di Parigi.**

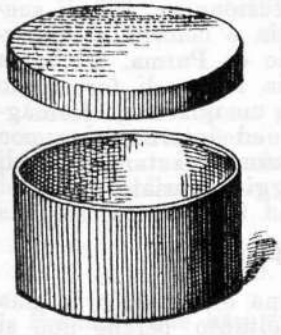
Prendete gr. 300 di zucchero e fatelo bollire con mezzo litro d'acqua e due bacchette di vainiglia per pochi minuti, quindi appena tolta dal fuoco versatela a filo di ruscello in un recipiente dove si troveranno 10 rossi d'uovo ben frullati. Montate bene in modo che il tutto venga unito e ben spumoso seguitando con la frusta ad agitare sino che è freddo, quindi passate al setaccio n. 3. Appena raffreddato bene si gela in macchina ed ottenuta la pasta si unisce mezzo litro di panna ben montata. Finito tutto prendete delle piccole forme variate di cartone o di vetro, fatte apposta, spolveratele molto bene con polvere di biscotto misto con piccolissima quantità di zucchero colorato verde e quindi riempitele con gelato. Mettetele in una stufa molto forte per almeno un'ora e mezzo prima di servirlo.

142. **Biscuit alla Richelieu.**

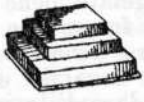
Scegliete gr. 500 di ottima cioccolata con due litri di latte ed una bacchetta di vainiglia. Dopo che l'avete fatto bollire per alcuni minuti lo verserete a filo di ruscello in un recipiente dove avrete montato 12 rossi d'uovo. Seguitate a rimestare bene finchè tutto è freddo, quindi aggiungerete 100 gr. di ottimo rhum finissimo e ben profumato e poscia passate tutto allo staccio n. 3 e gelate in macchina. Gelato che sia unitevi un litro di panna ben montata e fredda quindi maneggiate bene. Prendete degli stampi a cassettina spolverizzateli di polvere di biscotto, unita a dello zucchero colorato rosso, quindi riempiteli di gelato e metteteli in una stufa molto forte per circa due ore prima di servirli in tavola.

CAPITOLO XXV.

Formaggi e Stracchini



Questi gelati sono esclusivamente consumati in inverno ed il loro composto è tutto a base di



panna. Riescono buonissimi e di sostanza; perciò nel comporli bisogna che risultino le porzioni un po' più piccole di quelle che si usano generalmente d'estate.

143. **Stracchini alla milanese.**

Si prendono degli stampi perfettamente quadrati e si riempiono in quattro colori da formarsi uno scacco. Si monta della panna ben dura, dolcificata con lo zucchero alla vainiglia e quindi si colorisce in diversi colori, con le conserve di frutta per formare la rosa suaccennata. Va chiusa ermeticamente con carta e si leva, dallo stampo, al momento in cui si mangia.

144. **Casciottella alla napoletana.**

Questo gelato può considerarsi anche come pezzo duro alla napoletana.

Lo stampo è tondo a forma di formaggio e può essere riempito con diverse creme di gusto e colori differenti; servendo generalmente per base di stampi alti piramidali.

145. **Formaggio di vacca.**

Mettete in fusione per 24 ore in un litro d'acqua la pasta di gr. 300 di mandorle dolci sgusciate. Dopo passata questa

fusione, unitevi 300 gr. di zucchero, mezzo litro di panna e un mestolino di mirenga finissima. Agitate bene il liquido sino che è ben sciolto lo zucchero e quindi passatelo allo staccio n. 3. Fatto questo gelatelo alla macchina e stampatelo con forma tonda ad uso formaggio. Va tenuto nel forno per circa un'ora e mezza a forte pressione.

146. **Formaggio alla parmigiana.**

Prendete due litri di panna ed uno di latte intero freschissimo, mischiate e mettetevi in fusione gr. 600 di zucchero al velo profumato alla vaniglia e coloritelo leggermente di giallo come è il formaggio di Parma. Ultimata la fusione gelate bene e stampate in forme di formaggio o meglio in forme che rappresentino un quarto di formaggio tagliato. Ornatelo all'estremità ed internamente con decorazione nera di cioccolata a forma di tanti piccoli vermi, per dare l'ilusione di formaggio avariato.

147. **Formaggio delle Alpi italiane.**

Montate ben dura un litro di panna e mettetela in una sorbettiera in mezzo al ghiaccio soltanto perchè non si geli. Fate bollire in due litri di latte gr. 600 di zucchero con una piccolissima quantità di achilea odorosa delle Alpi, lasciandola raffreddare coperta. Una volta freddo passate allo staccio di seta n. 3 e gelate. Ottenuta la pasta unitevi gr. 30 di cedro, 30 di ciliegie, 30 mandorle verdi, 30 pere, tutto condito e lavorato bene. Finito questa operazione unitevi la panna con la frutta in modo che non venga troppo amalgamata dovendo figurare come filoni di roccia. — Questo gelato molto consistente lo servirete in un piatto facendovi delle alzate a forma di montagna e meglio ancora stampatelo in forma di roccia.

148. **Formaggio di Messina.**

Prendete un litro di panna doppia freschissima e montatela che venga ben dura, dolcificatela con gr. 400 di zucchero al velo profumato all'arancio, unendovi qualche quadretto di scorza d'arancio sciroppata; poscia mettetelo in stampo tondo e fatelo gelare in forno di raffreddamento forte.

Parte Settima

CAPITOLO XXVI.

Composti gelatinati

Questi gelati sono pochissimo in uso perchè di difficile composizione e perciò nessun gelatiere si accinge all'opera. Sono anche alquanto costosi ragione questa della loro impopolarità. — Col mio sistema però li ho resi facili nel comporli ed ho cercato la massima economia.

149. **Latte di Venere.**

Prendete due litri di panna freschissima bollente e mettetevi in fusione una bacchetta di vainiglia, gr. 10 di cannella regina, 20 gr. di anice, gr. 6 di macis ed una scorzetta d'arancio candito tagliato minuto rimestando ogni tanto. Dopo quattro ore di fusione montate 8 rossi con gr. 500 di zucchero e quindi fate la crema solita ed appena giunta a cottura versatela in un altro recipiente lasciandola raffreddare coperta. Raffreddata che sia passatela allo staccio senza spremere e quindi gelatela bene. Prendete degli stampi decorateli con gelatina di ribes e quindi riempite con il gelato mettendovi nel mezzo della frutta candita mista tagliata minutamente e lavata nell'anisette di Bordeaux. Questo gelato riesce finissimo e molto bello per la sopresa del composto.

150. **Gelato soave.**

Fate una fusione in due litri di latte intero freschissimo bollente con gr. 4 di garofani e gr. 3 di noce moscata, gr. 30 di foglie di rose, gr. 30 di gelsomini e gr. 30 di fiori d'arancio. Dopo 4 ore di fusione montate 10 rossi d'uovo con gr. 500 di zucchero e con la fusione fate la crema solita, versandola in un altro recipiente appena

cotta e lasciandola raffreddare da sè coperta. Raffreddata che sia passatela a gelare unendovi, appena densa della frutta candita mista, tagliata minuta seguitando a gelare mischiando bene. Prendete gli stampi decorateli con la gelatina melograna e riempiteli di questo gelato finissimo stellato di frutta.

151. **Gelato di Zara.**

Fate una crema solita con 12 rossi d'uovo, 2 litri di latte e gr. 500 di zucchero versandola in un altro recipiente appena cotta. Appena raffreddata unitevi gr. 100 di acqua fior d'arancio e gr. 10 di acqua gelsomino, mescolate bene e passate allo staccio n. 3 e gelate. Quando il gelato sarà venuto molto duro unitevi un paio di spatole di mirenga e mischiate bene in macchina. Versateci poi mezzo quinto di maraschino e gelate nuovamente. Finito prendete la pasta collocatela in una sorbettiera armata e copritela di ghiaccio e sale e lasciatevele per almeno un'ora affinchè possa raggiungere il massimo del freddo. Dopo questo raffreddamento mischiate bene e stampate in forme a volontà dopo di averle decorate con la gelatina di marasche. Mettete nel forno molto forte per quattro ore.

152. **Gelato lombardo.**

Prendete 12 rossi d'uovo montateli con gr. 500 di zucchero e 2 litri di ottima panna fresca, fate la crema solita unendovi gr. 100 di burro freschissimo naturale e la scorzetta di un limone. — Fatta la crema passatela allo staccio n. 3 e raffraddata che sia gelatela unendovi poi mezzo litro di ottimo rhum di marca e quindi gelate bene fino che la pasta sia nuovamente ristretta a dovere. Decorate gli stampi con gelatina di more e raffreddate bene al forno per almeno tre ore.

153. **Gelato all'impero.**

Guernite uno stampo con biscottini di forme diverse teneri, appena imbevuti in alckermes finissimo distanti uno dall'altro. Tra un biscotto e l'altro ornate lo stampo con frutta candita mista tagliata a disegno e con marmellate diverse in maniera d'alternare uno spazio con la frutta ed uno con la marmellata. Sciogliete a bagno-maria la gelatina di albicocche per riempire con la stessa lo stampo, collo-

candolo poi a ghiacciare a riposo. — Questo composto di sola gelatina è di gran lusso, ma in compenso riesce squisitissimo.

154. **Gelato all'italiana.**

Prendete gr. 500 di fragole freschissime scelte e ben mature passatele allo staccio n. 1 spremendo bene e quindi ripassatele allo staccio n. 2. Unitevi gr. 40 di colla di pesce sciolta, ma quasi fredda, mezzo litro di sciroppo vergine chiarificato freddo a gradi 30, il sugo passato di due aranci e di due limoni. Sbattete bene il tutto con frusta al ghiaccio e quando vedete che sta per condensarsi riempite uno stampo decorato antecedentemente con gelatina chiara di arancio o mele cotogne, quindi gelate a riposo. Con questo sistema potete benissimo fare il composto con qualsiasi frutto, avvertendo però che la gelatina adoperata per ornare lo stampo dev'essere sempre di colore e sapore differente dal composto del gelato interno.

155. **Gelato di Savoia.**

Riempite uno stampo con gelatina bianca di mandorle, appena gelata tagliate uno spicchio che rappresenti un terzo preciso, quindi riempite questo vuoto con gelatina di ribes od altro frutto purchè sia rossa. Raffreddata che sia anche questa, toglieteci un altro spicchio uguale al primo e riempite il vuoto con altra gelatina di qualsiasi frutto purchè sia verde. — Così avrete un gelato di grande effetto della bandiera nazionale bianco, rosso e verde e di sapore squisito.

156. **Gelato d'Arlecchino.**

Prendete uno stampo piano a forma circolare, diviso nell'interno in tanti settori triangolari concorrenti tutti al centro. Riempite questi spazi con tante gelatine una differente dall'altra per colore eccetto che bianca.

Contemporaneamente guernite un altro stampo di pochi millimetri più grande del primo della stessa forma senza, divisioni interne, con gelatina bianchissima e molto trasparente. Gelato bene che sia il primo stampo, levatene il contenuto con cautela così avrete tanti settori gelatinati divisi uno dall'altro. Prendeteli uno per volta e collocateli a distanze uguali nel secondo stampo guernito in modo che i colori dei vicini siano differenti uno dall'altro per otte-

nere un bell'effetto ottico. Finito, riempite gli spazi con la stessa gelatina chiara con cui avete guernito lo stampo purchè sia freddissima e così avrete un composto di gelato eccellente e di effetto immenso, non potendo i commensali immaginare come siete riuscito a farlo, purchè abbiate curato immensamente le distanze e la varietà dei colori. -- Questo stesso gelato si può fare per brevità di tempo nello stesso stampo indicato con le divisioni interne movibili, da togliersi quando le gelatine sono arrivate a certa consistenza; ma nel togliere dagli stampi è facilissimo che il gelato si divida; così non si ottiene l'effetto desiderato anche se è levato bene dallo stampo.

CAPITOLO XXVII.

Gelati con composti di frutta

Questi gelati vengono generalmente fatti per famiglie ricche e nelle grandi occasioni perchè sono alquanto costosi. Anche questa lavorazione è molto difficoltosa perciò occorre grande attenzione e precisione nel lavoro. Per i loro componenti sono preferibili d'inverno durante le Feste Natalizie.

157. **Gelato composto all'italiana.**

Prendete otto rossi d'uovo e montateli bene con gr. 600 di zucchero in polvere; unite la scorza sottile di un cedro, mezza bacchetta di vainiglia e un paio di fette di ananasso candito tagliato minutamente e ridotto in finissima poltiglia. Versatevi due litri di latte e fate la crema solita quindi passatela allo staccio n. 3 spremendo bene l'ananasso; quando è freddo si mette in sorbettiera per gelarlo; prima che il gelato sia fatto unitevi un litro di panna montata e quindi finite di gelare bene. Prendete uno stampo rivestitelo di questo gelato quindi fate un secondo rivestimento di conserva di ribes, poscia un altro di gelato. Nel mezzo mettevi un poco di marmellata di ananasso poi chiudete bene il gelato stesso mettendolo al forno molto forte per quattro ore. — Questo gelato composto oltre essere squisitissimo è anche esteticamente bello quando si taglia.

PEZZI DURI ALLA NAPOLETANA

CASSATA alla SICILIANA

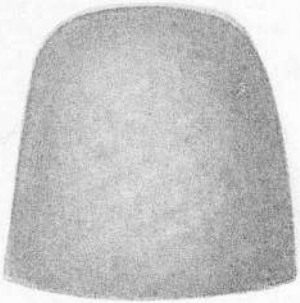
N. 72 pag. 62

STAMPI INTERI DI CASSATE ALLA SICILIANA

CIOCCOLATA

N. 72 pag. 62

CREMA



N. 72 pag. 62

158. Gelato composto di Persia.

Prendete gr. 200 di mandorle di Persia, sgusciatele e pestatele nel mortaio finchè sieno ridotte in pasta, quindi sbattete con otto rossi d'uovo e gr. 500 di zucchero, versatevi due litri di latte a filo di ruscello e fate la crema solita. Passate allo staccio n. 3 senza spremere, lasciate raffreddare e quindi gelate come sopra con conserva e marmellata di pesca.

159. Gelato di Corte.

Prendete due litri d'acqua sminuzzatevi dentro 300 gr. di colla di pesce finissima lasciando bollire alquanto con gr. 15 di cannella regina tritata, gr. 100 garofani, poi unite un quinto di rosolio fino di S. Maria Novella ed un quinto di maraschino, il sugo di 4 limoni agitate e filtrate al pannolino in maniera che il sugo passato sia ancora caldo.

A questo sugo filtrato unite della gelatina di marasche, mescolando bene perchè si sciolga, versate nello stampo dopo di averlo guernito con frutta candita mista tagliata a disegno; nell'interno collocatevi una colonnina di conserva di mele cotogne poscia gelate a riposo, o meglio ancora nel forno di raffreddamento se lo potete. Questo gelato fuori dallo stampo mentre si serve deve muoversi tremolando; riesce molto trasparente e di gusto soave.

160. Gelato composto alla russa.

Guernite uno stampo con biscottini teneri distanti uno dall'altro e ponetevi in mezzo la marmellata di frutta a piacere. Fate bollire gr. 70 di colla di pesce in un litro d'acqua, poi unitevi gr. 800 di zucchero ed appena sciolto bene mentre bolle unitevi ancora gr. 600 di lamponi maturi facendo bollire ancora un poco. Poscia passate allo staccio n. 2 spremendo bene, ripassatelo allo staccio n. 3 e con una frusta montate questo sugo mettendolo nel ghiaccio.

Appena è raffreddato unitevi il sugo passato allo staccio di quattro limoni e seguitate a montare fino che è quasi ristretto, allora verstatelo nello stampo e gelate a riposo. — Con questo sistema potete fare composti gelati con qualsiasi altro frutto.

161. Gelato tartaruga.

Prendete delle pesche mature ma consistenti, pelatele bene con attenzione, dividetele per metà precise, toglie-

te loro il nocciolo poscia mettete queste pesche in fusione nello sciroppo freddo molto vanigliato per un'ora circa; passatele poi nel maraschino per altra mezz'ora quindi mettetele a sgocciolare. Una volta asciutte riempitele di gelatina una differente dall'altra e mettetele in una stufa a gelare. Quando le pesche sono ben gelate collocatele nello stampo, che abbia la forma approssimativa di una tartaruga, curando di mettere la parte convessa piena di gelatina aderente alla parete dello stampo per ottenere un bell'effetto ottico. Lo stampo riempitelo con una eccellente crema alla vainiglia fatta con 14 rossi, zucchero gr. 500 e e 2 litri di panna e tre bacchette di vainiglia. Mettete nel forno di raffreddamento per almeno due ore ed avrete un gelato bellissimo ed eccellente.

162. **Gelato neve.**

Decorate uno stampo con gelatina bianchissima e mandorle verdi sciroppate messe a disegno alla base e tante rotonde ricoperte di cioccolata dette Capuccini. Riempite lo stampo con lattemiele molto vanigliato misto ad un mestolino di mirenga buona. Gelate bene al riposo e servitelo in tavola con cautela perchè l'abilità maggiore sta nel tirarlo fuori dallo stampo riguardo alla frutta ed alle paste.

163. **Gelato Francese.**

Fate una crema solita con 16 tuorli d'uovo e gr. 200 di mandorle dolci pestate. Se volete gelare a riposo unitevi 50 gr. di colla di pesce. Decorate lo stampo con gelatina di ribes. S'intende che dovete procedere come insegnatovi.

164. **Gelato Francescano.**

Come sopra; sostituite le mandorle con la cioccolata grattugiata di ottima qualità; la decorazione dello stampo dev'essere bianca.

165. **Gelato alla Moscovita.**

Tirate come si è detto in altri gelati un latte di mandorle e noci, unitelo allo sciroppo purificato, vanigliato a 30 gradi, mettendovi solo metà colla di pesce. Mettete questo composto in una sorbettiera armata e seguitate a montare finchè è gelato bene, allora unitevi della panna montata e seguitate a montare. Decorate uno stampo con marmellata e ge-

latina della stessa qualità quindi riempite col composto gelato e gelate nel forno di raffreddamento. Potete servire questo gelato anche con biscotti inzuppati nei liquori; in egual maniera potete gelare qualsiasi frutto.

166. **Gelato composto dell'autocrate.**

Prendete gr. 30 di colla di pesce, 2/5 d'acqua e 450 gr. di zucchero, mettete a fuoco a bollire; quando tutto è ben sciolto unitevi 300 gr. di lamponi lasciando bollire ancora un poco, quindi passate allo staccio n. 3 per poi ripassarlo a quello n .2. Dovete rimestare continuamente con frusta e quando è freddo unitevi il sugo passato di tre limoni seguitando sempre a montare. Quando sta per restringersi versatelo in uno stampo decorato con gelatina di lamponi e biscottini di Novara. Dopo il primo strato di composto ne metterete un altro di marmellata verde e così di seguito finchè è pieno lo stampo che farete raffreddare a forno molto forte per due ore almeno.

167. **Gelato composto alla guascona.** —

Foderate lo stampo con biscotti colorati e decoratelo con gelatina d'albicocche. Riempirete lo stampo con un composto come sopra, aggiungendovi della frutta sciroppata tagliata a piccoli pezzetti in sostituzione di quella marmellata, quindi mettete a gelare.

168. **Gelato composto alla genovese.**

Fate uno sciroppo di gr. 30 di colla di pesce e gr. 500 di zucchero, un quinto di acqua. Quando è quasi freddo unite mezzo chilo di fragole freschissime passate allo staccio, il sugo di due aranci e di due limoni. Lavorate il tutto sul ghiaccio con frusta indi mettetelo in uno stampo liscio decorato di gelatina al maraschino. Unito al composto ci va qualche fregio di marmellata di more cosidetto lampone americano. Gelate come al solito.

169. **Gelato composto alla sabauda.**

Fate un composto come sopra descritto e gelatelo molto bene in uno stampo qualsiasi, piatto; sarà bene che lo carichiate con un po' di più di colla di pesce.

Gelato che sia, levatelo dallo stampo e tagliatelo a qua-

drati uguali procurando che i tagli vengano ben netti e precisi, perciò occorre un coltello di lama molto fina e tagliente.

Prendete i quadrati del gelato e disponeteli in uno stampo quadrato un poco più grande e più alto del primo; fate che tra quadrato e quadrato vi sia un piccolo spazio che riempirete con conserva verde di frutta a piacere e quindi riempirete il tutto con gelatina sciolta, freddissima ben chiara alla vainiglia e maraschino. Riponete a gelare molto forte e levatelo dallo stampo al momento di servirlo.

170. Gelato composto della Regina.

Fate in macchina un ottimo gelato di albicocche in modo che la pasta sia molto profumata del frutto e solida. Decorate uno stampo con gelatina molto chiara verde, quindi ornatelo con i semi sani sgusciati dell'albicocco attorniate di marmellata di ribes; quindi riempte bene lo stampo con il gelato suindicato e mettete a gelare molto forte. Sarà bene levare questo gelato dallo stampo un'ora prima di servirlo per metterlo nella stufa affinchè la gelatina riacquisti la sua limpidezza lasciando vedere in trasparenza il composto interno.

171. Gelato composto nordico.

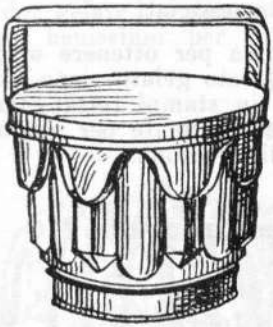
Guarnite uno stampo con gelatina bianchissima tempestata di mandorle verdi sciroppate. Riempite lo stampo con una pasta gelata di mandorle, bianca pure questa. Nell'interno ci va della marmellata diversa a piacere. — Questo gelato è di gran figura, bianchissimo con ornamenti verdi.

Questi gelati si possono comporre con qualsiasi frutto col sistema suindicato; come pure i composti marmellati possono essere differenti per gusto e colori. Possono essere anche serviti cn frutta fresca gelatinata; ma è poco consigliabile per il troppo contrasto di sapore che ha la frutta fresca, sempre un po' acidetta, con i composti lavorati.

Parte Ottava

CAPITOLO XXVIII.

Gelati nuovi ricercatissimi di assoluta composizione dell'autore



I gelati che sto per spiegarvi sono di mia assoluta composizione; ottenuti dopo molti esperimenti e perfezionati con la lunga pratica. Questi composti sono facili ad eseguirsi ed abbastanza economici; perciò indicatissimi per gelaterie che hanno un discreto lavoro in ordinazioni per stampi da tavola. Tutti indistintamente riescono di sapore grato ed eccellente, purchè i vari ingredienti sieno di prima qualità ed i frutti sanissimi.

172. **Torrone all'imperiale.**

Dose:

gr. 150 mandorle dolci
» 150 mandorle amare
» 700 zucchero in pezzi
4 limoni freschissimi e verdi scorzette
l. 2 acqua freschissima
2 bacchette di vainiglia
gr. 10 di cannella regina
l. 1/5 d'acqua fiore d'arancio da aggiungere

al momento di mettere in macchina prima di gelare, rimestando bene.

Prendete le mandorle e sgusciatele bene quindi pestatele nel mortaio con la cannella: fatta la pasta mettete al fuoco coi due litri di acqua la vainiglia, lo zucchero e le scorzette di limone. Il tutto fatelo bollire per un paio di minuti, quindi passate subito allo staccio n. 2. Quando è ben freddo, gelate ed ottenuta la pasta di gelato durissima unite:

gr. 100 di mandorle dolci caramellate a bianco
» 50 di cedro candito a pezzetti
» 50 di ciliege tagliate a metà molto rosse
» 50 di pistacchi verdi sgusciati

Il tutto rimestando nella macchina per ottenere uniformità di ripartizione nella frutta. Questo gelato viene molto duro e va stampato generalmente in stampi rettangolari: poi tagliato a fette, deve risultare eccellente per gusto, e bellissimo come il torrone duro di Cremona.

173. **Gelato per gli ammalati di tifo.**

Dose:
l. 2 latte purissimo e fresco
gr. 500 zucchero pilé
1 bacca di vainiglia

Mettete il tutto al fuoco facendolo bollire e schiumandolo per 5 mniuti, quindi passatelo allo staccio n. 3. Una volta freddo gelate preferibilmente in stampi tondi, come per i canoli siciliani.

174. **Gelato ricostituente per convalescenti.**

Prendete litri 1 1/2 di panna freschissima con mezzo litro di latte pure fresco. Mettetelo al fuoco con gr. 600 di zucchero, con la scorza e sugo di un'arancio ed una piccola quantità di coriandoli e cannella, facendo bollire il tutto per cinque minuti, quindi passate allo staccio n. 3 e quando il tutto è ben freddo gelate in macchina. Fatta la pasta, che deve venire molto dura, vi unirete un piccolo cucchiaio di mirenga ben dura, quindi mischiate e stampatela ad uso canoli di Sicilia.

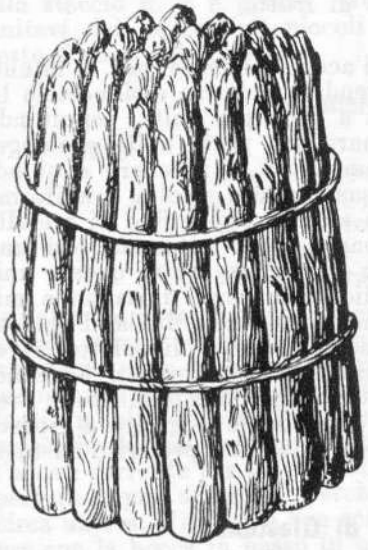
175. **Torrone Eden.**

Dose:

gr. 200 mandorle amare
» 300 mandorle dolci
»1600 di zucchero
l. 4 latte freschissimo
3 bacche di vainiglia
4 limoni grattugiati leggermente

Sgusciate le mandorle e riducetele a pasta, fatele bollire per 10 minuti circa nel latte con lo zucchero, vainiglia, limone. Dopo cottura passate allo staccio n. 2, e quando è freddo, gelate. — Questo gelato è molto conveniente e si presta benissimo per le mattonelle, essendo anche resistente.

176. **Gelato del capitano.**



Dose:

gr. 100 zucchero
12 rossi d'uovo
l. 1/5 di marsala
4 fogli colla di pesce

Mettete al fuoco questo composto e cuocetelo a zabaglione montandolo. Giunto a cottura, passate allo staccio n. 3, in un recipiente freddo. Agitate continuamente con altra frusta pulita sino a che è divenuto freddo. Avrete collocato uno stampo a gelarsi con dei biscottini inzuppati nell' alkermes di S. Maria Novella, aderenti allo stampo. Sopra a questi sul fondo formerete un bel disegno con della frutta sciroppata e lavata nel cognac. Versatevi il preparato descritto e lasciate gelare per 3 ore circa. — Questo gelato, con uno stampo di bocca larga, riesce bellissimo, ed il suo gusto è molto variato.

177. Masseroi.

Fate il gelato con tre frutti differenti procurando che le paste gelate vengano dure il più possibile, tenendole divise. Prendete il frutto fresco di ogni qualità del gelato e tagliatelo a pezzetti e quindi unitelo nella propria qualità di gelato mischiando bene per ottenere la massima uniformità. Prendete uno stampo lungo e formate il gelato di tre strati per ogni qualità in maniera che risaltino i vari colori. — È un gelato di grande effetto e sapore e per farlo figurare meglio, va tenuto in stufa molto forte e tagliato con un coltello di taglio fino e sottile.

178. Gelato della Regina Vittoria.

Dose:

gr. 400 burro finissimo e fresco
» 300 di zucchero al velo
12 rossi d'uovo
gr. 200 marmellata di frutta
» 50 rosolio

Fate cuocere le uova nell'acqua bollente per 5 minuti e adoperate il puro rosso. Prendete il burro e riducetelo liquido, quindi unitevi i rossi a poco per volta, seguitando a rimestare in modo da formare una pasta unita e omogenea. Seguitate l'operazione unendovi lo zucchero e quindi la marmellata. Ottenuta la pasta molto sciolta e uniforme procurate di passarla ad uno staccio molto fino di metallo per togliere ogni possibile parte dura: otterrete così una pasta perfettamente liquida e omogenea. Fatto questo unitevi un quinto di vero rosolio di Firenze finissimo e mischiate bene in modo da formare una pasta fluida. Prendete uno stampo perfettamente liscio, a forma di calotta, rivestitelo di minutissimi biscottini inglesi inzuppati bene nel cognac, ma asciutti e non rotti quindi riempitelo bene premendo la pasta con le mani e mettetelo a gelare a riposo. Otterrete un gelato delicato e consistente, preferito da tutti gli inglesi.

179. Gelato di Glastone.

Prendete un litro di panna fresca e lasciatevi in fusione gr. 600 di zucchero vanigliato fino a quando è ben sciolto. Prendete un chilogrammo di fragole mature freschissime e passatele allo staccio n. 1. Fatto questo, versatevi la panna inzuccherata e mischiate bene. Poi passate allo staccio

n. 2 e gelate in macchina mettendovi poi un cucchiaio di ottima mirenga e quini rimestate bene in macchina.

180. **Gelato di Carrara.**

Prendete del lattemiele in un puzzonetto, unitevi dello zabaglione freddissimo vanigliato con un foglio di colla di pesce sciolta mentre era al fuoco. Fate una cioccolata assai densa con un foglio di colla di pesce e unitevi anche questa freddissima. Quindi date una o due sbattute con la frusta, ma piano, e mettete questo composto a gelare negli stampi. Quando lo toglierete sembrerà un marmo, di effetto bellissimo.

181. **Gelato di primavera.**

Prendete litri uno di sugo di qualsiasi frutto fresco, unitevi litri uno di sciroppo vanigliato, un quinto di latte di mandorle amare ed il sugo di tre aranci. Il tutto passate allo staccio n. 2 e gelate. Nello stampare questo gelato, unitevi dei biscottini piccoli inglesi, rammolliteli prima sotto il sugo del frutto.

182. **Mandarini ripieni.**

Dose:

Sugo di 30 mandarini
1. 1 sciroppo di zucchero
» 1/5 acqua fiore d'arancio al momento di mettere la dose in macchina
2 limoni scorzettati e spremuti

Fatta la dose, passate attentamente allo staccio n. 2 e quindi gelate procurando che venga ben dura. Tagliate i mandarini, con un coltello tagliente, dalla parte del gambo, procurando che questo sia piuttosto lungo, e se vi è qualche foglia meglio ancora. Vuotate i mandarini con precauzione cercando di non rompere la buccia e quindi metteteli nell'acqua corrente per 24 ore. Dopo metteteli a scolare con l'apertura sopra setaccio, perchè scolino perfettamente, per circa un'ora. Una volta ben scolati ed asciutti metteteli sempre con la bocca in basso in una stufa, fatta sol solo ghiaccio e lasciateveli chiusi per un paio d'ore almeno. Quindi riempiteli di mandarino e ricopriteli possibilmente col proprio coperchio che vi si è tagliato prima. Appena riempiti collocateli in una stufa molto forte. — È un gelato indicatissimo per soirées, battesimi, ecc.

183. Gelato De Pretis.

Dose:

l. 2 litri di panna montata dura
4 cucchiaioni di mirenga profumata e dura
l. 1/10 di maraschino di Zara

Il tutto va ben mischiato e stampato in forme come le ricotte di montagna. Questo gelato va trattato con molta cautela perchè facilissimo a gelarsi mentre sta dentro al forno. Bisogna chiuderlo con carta bianca impermeabile in modo che la chiusura sia ermetica. Si toglie dallo stampo al momento di servirlo, non potendolo conservare nella stufa.

184. Gelato della Regina Elena.

Prendete un litro di sciroppo a 32 gradi, gr. 400 di polpa d'ananasso, 4 aranci operando come segue: Tagliate a pezzettini l'ananas ben maturo e fresco, indi passatelo al mortaio e poscia mettetelo in una terrina coperta, tenendovelo a macerare co un po' del suddetto sciroppo per una giornata almeno.

Aggiungete per il rimanente dello sciroppo dopo di averlo vanigliato e di avervi aggiunto il sugo dei 4 aranci. Quindi passato al setaccio di crine e poi a quello di seta. Quando è gelato, mettetevi della meringa e quindi seguitate a gelare come di solito. Questo gelato si può stampare, come pure può essere servito, soltanto mantecato, nei bicchieri.

185. Gelato del Montenegro.

Prendete quattro aranci e spremeteli in mezzo litro di conserva di lampone diluita con un litro di sciroppo vergine a 32 gradi. Mescolate bene il tutto e passate allo staccio, quindi gelate. Appena gelato unite la mirenga e poscia seguitate come sopra.

Con questo sistema potete fare qualsiasi altro gelato purchè le paste provengano da frutto rosso.

186. Gelato del Duca di Parma.

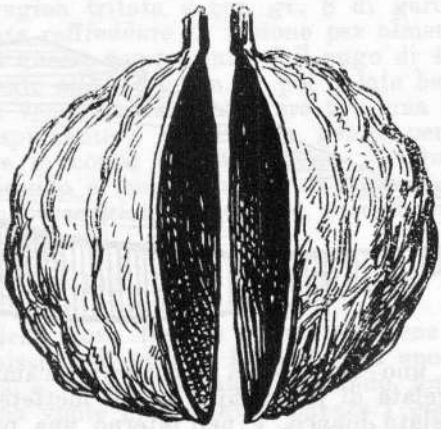
Fate sciogliere in due litri di panna doppia freschissima gr. 400 di zucchero al velo profumato di vainiglia, ed un poco di colore giallo. Questa fusione va mescolata continuamente fino a che è sciolto lo zucchero ed il colore. Quindi passatelo al setaccio n. 3 e gelate. La pasta va stampata

e ridotta a pezzo duro in forme a ferro di cavallo, a quadretti od anche a parallelepipedo di poca altezza .

187. **Gelato della Duchessina.**

Prendete un litro di latte intero e fatelo bollire per pochi minuti con 2 bacche di vainiglia e con 20 gr. di cacao torrefatto. Appena levato dal fuoco lasciate raffreddare nel proprio recipiente ed una volta freddo unitevi 2 litri di panna doppia freschissima; mischiate bene, passatelo allo staccio n. 3 e gelate bene. Antecedentemente avrete messa una tavoletta di cioccolata vicina al fuoco per farla diventare una pasta malleabile. Con questa pasta farete tante piccolissime stelle e corni dell'abbondanza con i quali guarnirete lo stampo. Deve venire un gelato finissimo bianco tempestato di stelle e corni neri; oltre essere eccellente è anche di gran figura.

188. **Popone del compare.**

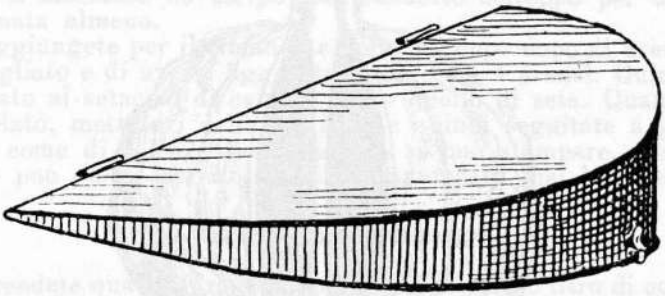


Preparate con una pasta di mandorle bianche sgusciate una gran quantità di semi di popone, tenendoli all'ombra e lontani dal fuoco ad asciugare distesi sopra un foglio di carta. Fate una crema fortissima di rossi per raggiungere il colore naturale dell'interno del popone.

16 rossi d'uovo
l. 2 latte intero fresco
gr. 600 zucchero pilé in grana
2 bacchette di vainiglia

Una parte di questa crema tingetela separatamente in un'altra sorbettiera di verde in modo da raffigurare il colore della scorza. Prendete lo stampo del popone, foderatelo per un certo spessore di questa crema verdognola e quindi versatevi la crema naturale avendo cura di riempire l'interno con i semi già preparati antecedentemente con le mandorle dolci sgusciate tagliate a metà. Gelatelo a forno con molta pressione perchè venga molto duro, tenendolo per almeno tre ore. Nel momento di servirlo in tavola tagliate una fetta per far vedere la differenza di colore fra la scorza e l'interno facendo cadere i semi per dare ai commensali l'illusione perfetta del popone. Se è il tempo dei poponi allora fate una crema leggera inodora, ed unitevi quando è fredda il puré del frutto, adoperando i semi naturali per ornamento interno dopo di averli lavati e asciugati. Sarà bene che conserviate i semi del popone per adoperarli in inverno in luogo di quelli artificiali.

189. **Cocomero della comare.**



Prendete uno stampo da cocomero incamiciatelo tutto con pasta gelata di pistacchio, quindi mettetevi un piccolo strato di gelato bianco, e nell'interno una pasta perfettamente rossa assai frastagliata con semi neri simili a quelli naturali fatti con cioccolata. Anche questo gelato va fatto indurire molto bene perciò occorrono oltre che un forno di gran pressione, tenendovelo almeno tre ore, delle paste durissime e consistenti. Se la pasta interna rossa la fate col cocomero naturale, dovete unirvi una piccola quantità di crema carica di rossi, inodora, rafforzando il colore con del rosso. — Questa avvertenza è indispensabile perchè altrimenti l'interno non viene gelato duro essendo la pasta del cocomero priva di fibra. Anche questo stampo va servito

in tavola con una fetta aperta per dare l'idea del frutto naturale.

190. **Gelato cresimale.**

Montate otto rossi d'uovo fino a che sono venuti bianchi candidi: allora unitevi gr. 500 di zucchero al velo seguitando a montare e gr. 30 di fiori d'arancio torrefatti come già insegnato ed a filo di ruscello unitevi due litri di latte purissimo. Fate la crema solita e quindi passatela allo staccio n. 3 e quando è fredda unitevi gr. 20 di acqua fiore d'arancio e gelate. Questo gelato di crema verrà bianco se saprete montare bene l'uovo. Io l'ho sempre fatto al mattino delle cresime, perchè d'attualità e graditissimo ai bambini.

191. **Coppa Champagne.**

Prendete un litro di sciroppo vergine a 20 gradi, fatelo bollire con la scorza di un'arancio e di due cedri, con gr. 12 di cannella regina tritata e con gr. 8 di garofani. Dopo bollito, lasciate raffreddare in fusione per almeno cinque o sei ore. Dopo questo tempo unitevi il sugo di 4 cedri, mescolate e passate allo staccio n. 3, poi gelate bene. Quando il gelato sarà venuto consistente versatevi una bottiglia di vino bianco spumante e seguitate a gelare per 10 minuti quindi servite in coppe da champagne. — Questo gelato verrà assai liquido e molto gustoso .Va generalmente servito dopo una passeggiata o riunione, essendo un composto freddo molto di lusso.

192. **Uova Pasquali.**

Prendete delle uova fresche e lavatele bene osservando che siano sanissime di guscio. Foratele con uno spillo dalle due estremità e quindi vuotatele soffiando forte o assorbendo. Appena vuote lavate internamente i gusci con dell'acqua calda prima e poi con quella fredda per parecchie volte poscia mettete a scolare. Intanto farete una crema solita leggera con 8 uova e 2 bacchette di vainigila passandola subito allo staccio n. 3. Appena passata calda unitevi una gelatina a piacere per scioglliervela purchè essa non sia di colore della crema, perchè appunto la sorpresa sta nel trovare dentro un composto colorato e di sapore grato, e che non sappia nè di uovo nè di crema. Potete anche dividere la crema in tre o quattro parti e quindi aggiungere

ad ogni parte un colore e sapore di gelatina differente. Riempiteli immergendoli nel liquido poscia chiudete il buco che dev'essere piccolissimo con una pastina di molica di pane imbevuta di latte. Mettete le uova al forno di raffreddamento in maniera che stiano in piedi ed alti dal suolo che l'acqua salata, prodotta dallo scioglimento non li abbia a circondare. Potete per maggiore sicurezza mettere dalla parte superiore soltanto dei piccoli pezzetti di carta impermeabili sopra al buco circondando bene l'uovo di sale e ghiaccio molto trito affinchè avvenga la congelazione perfetta. Dopo almeno un'ora di raffreddamento toglieteli dal forno uno per volta, lavateli con acqua pulita ghiacciata antecedentemente per evitare che si stacchi il composto gelato; asciugateli bene, levandovi pastina e carta, poneteli in una sorbettiera ridotta a stufa forte, così li conserverete sino al momento di servirli in tavola.

Questo gelato originalissimo, non è conosciuto da alcuno, perchè creato dal sottoscritto ed è di una sorpresa meravigliosa.

193. **Roccia naturale.**

Montate della panna ben dura ed unitevi, appena fatta, la conserva zuccherata di qualsiasi frutto. Stufatela con un recipiente sotto-forato in modo che possa scolare. Nel servirla abbiate cura di tenerla alta a forma di roccia; ai piedi guarnitela con biscottini teneri inzuppati nel rhum.

194. **Roccia di neve.**

Pestate gr. 400 di mandorle dolci e amare, diluendole con un litro d'acqua, quindi fate bollire con gr. 70 di colla di pesce, due bacchette di vainiglia, 400 gr. di zucchero, quindi passate al panno. Raffreddato il liquido, mettetevi due litri di panna montata, seguitando a rimestare bene; quando vedete che comincia a gelare bene versate nello stampo a gelare a riposo. Con questo sistema potete fare qualsiasi gelato di frutta con panna gelandolo sempre a riposo in stampi molto alti.

Parte Nona

CAPITOLO XXIX.

Frutti canditi appositamente per gelati

Osservate nelle norme di lavorazione il modo di privare i frutti dalla loro naturale peluria. Tenete presente che in questo lavoro il puzzonetto va tenuto sempre scoperto, perchè l'acido del frutto possa evaporare, in caso diverso rimane sempre aspro con maggiore probabilità che vada a male dopo breve tempo generandosi la fermentazione. Questo sistema di sciroppare la frutta è speciale, per l'uso che viene adibito nei gelati.

Osservate nel riporre i barattoli che questi siano sempre freddissimi e ben coperto la frutta dallo zucchero sciroppato per evitare il contatto dell'aria; quindi chiudete il vaso con carta impermeabile ed un panno di lana; riponendolo in luogo asciutto e fresco.

Scorze d'arancio.

Tagliate bene la sola scorza degli aranci in quattro parti e separatela dal frutto in maniera che non si rompa. Mettete queste scorze a bollire in una caldaia scoperta con molta acqua; quando sono arrivate a mezza cottura, gettate via l'acqua bollente e lavatele parecchie volte con acqua fresca cambiandola di frequente. Operate con delicatezza perchè le scorze non si debbono rompere. Fatta questa lavataura lasciatele per 24 ore nell'acqua fresca, possibilmente corrente, in caso diverso cambiatevi l'acqua spesso. Dopo questa purga, scolate le scorze in setacci in maniera che scolino bene e si asciughino. Una volta asciutte collocatele in una terrina una aderente all'altra dalla parte concava, formandone degli strati uno sopra l'altro, finchè non è piano il barattolo avvisandovi che quanto più sono vicine e meglio è, non esagerando nella strettezza. Prendete in

ragione d'ogni chilo di zucchero un litro d'acqua facendola bollire schiumandola e quindi versatela bollente sulle scorze. Questa operazione va ripetuta cinque o sei volte, sempre schiumando bene lo zucchero in ebollizione per fare sparire l'acido della frutta. Quando vedete che le scorze hanno imbevuto lo zucchero, rimanendo molto tenere al tatto, fatele raffreddare bene, e copritele ermeticamente con carta impermabile in maniera che non vengano nere.

Albicocche.

Questo frutto molto delicato non va al fuoco per candirlo, perciò bisogna togliere leggermente la pelle esterna, e quindi tagliarlo a fette mettendo queste in un barattolo crude. Si fa bollire lo zucchero naspero e si getta sopra bollente; ripetete questa operazione per cinque o sei volte, finchè il frutto diventa pastoso, quindi si mettono via come indicato.

N.B. Conservate il nocciolo per l'inverno.

Ananasso.

Prendete un ananasso, pestatelo sottilmente e ponete la corteccia tolta, in vaso con zucchero al velo. Il frutto pelato va fatto a fette grosse un centimetro e quindi messe in un puzzonetto con dello zucchero freddo fatto alla perla. Fate riscaldare e bollire per 10 minuti, quindi fetta per fetta lo riponete in un barattolo e versandovi lo zucchero dove ha bollito e lo chiudete ermeticamente caldo. Se volete, potete anche lasciare il frutto intero (levandovi però sempre la pelle) ma in questo caso bisogna farlo bollire 20 minuti e ci vuole molto più zucchero.

Cedri.

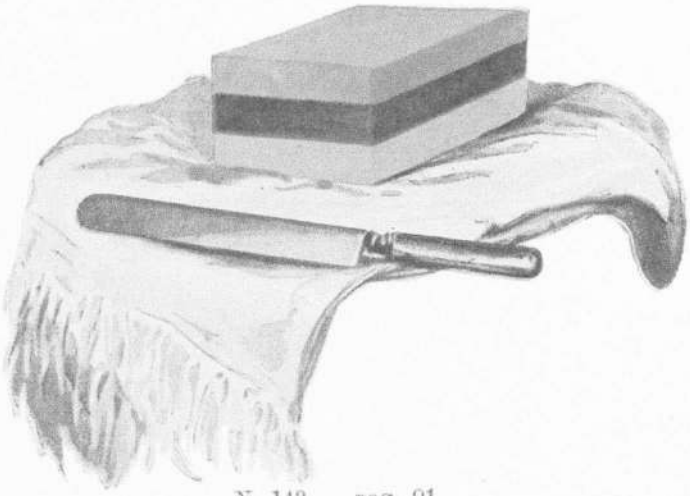
Si prendono dei cedri maturi, gialli e si tagliano in quattro, quindi ci si leva l'agro e si mettono a bollire nell'acqua togliendoli forati e messi in un barattolo con dello zucchero naspero caldo; ci si rinnova per parecchie volte fintanto che sono ben sciroppati e teneri.

Castagne.

Devono essere dei marroni dei più grossi. Levata la prima buccia, si mettono in una pentola a bollire, tanto

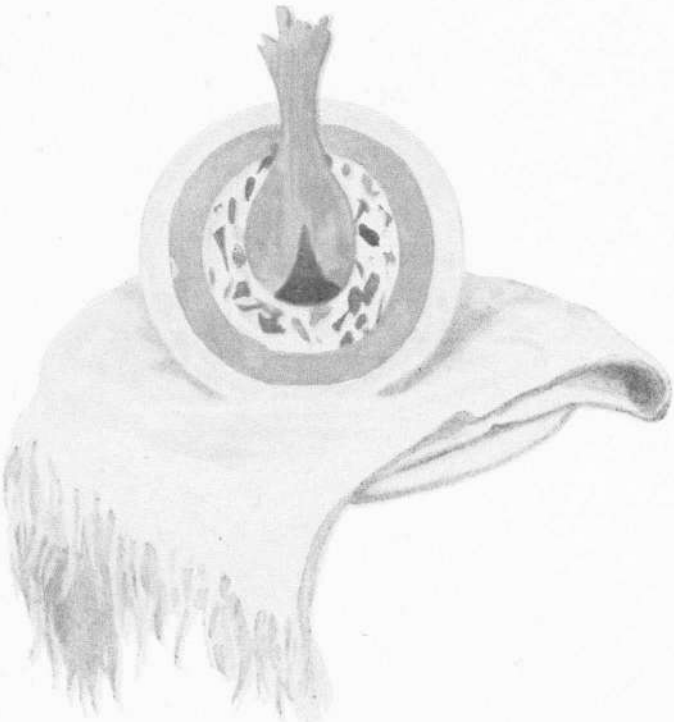
PEZZI DURI ALLA NAPOLETANA

STRACCHINI alla MILANESE



N. 143 pag. 91

BOMBE



N. 78 pag. 66

quanto basta per togliervi la seconda pellicola. Sarà bene mettervi un piccolo peso sopra affinchè non si muovano nel bollire, per evitare che si rompano. Mentre si pelano, si mettono in un barattolo che abbia lo scolo in fondo unendole bene una vicina all'altra sino a che manchino due centimetri dall'apertura. Finita questa operazione, prendete dello zucchero naspero nel quale avrete fatto bollire due bacche di vainiglia e lo verserete bollente sulle castagne in maniera da coprirle bene tutte. Rinnovate lo zucchero bollente, fino a che le castagne sieno imbevute di sciroppo. Fatto questo prendete delle scatole della capacità di tre litri circa. Collocatevi le castagne una per volta, ben unite e nel mezzo delle castagne mettetevi due bacchette di vainiglia. Appena piene versatevi lo zucchero che vi ha servito per sciropparle e quindi fate saldare il coperchio internamente, facendo bene attenzione che non vi siano buchi. Fatto questo prendete le scatole e mettetele a bollire per 15 minuti in maniera che siano ben coperte dall'acqua. Toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare dentro l'acqua stessa. Mettete i barattoli in luogo asciutto e fresco e vi si conserveranno per anni, poichè invecchiando migliorano sempre.

Cotogne.

Prendete 3 Kg. di mele cotogne ben gialle, pelatele e tagliatele in quattro, levate il torsolo e mettetele prontamente in acqua col sugo di parecchi limoni.

Si avverte che questa operazione va fatta con una certa sollecitudine perchè i frutti al contatto della mano e dell'aria, diventano facilmente scuri; è bene tenere mezzo limone per farvi passare il coltello per impedire che il puro contatto di questo faccia diventare nero il frutto. In un puzzonetto a parte fate bollire in due litri d'acqua Kg. 2 di zucchero, gr. 6 di cannella e 6 di coriandoli e 4 di garofani. Dopo qualche tempo di bollitura mettete le mele cotogne, fatele bollire anch'esse per circa 2 minuti quindi versate in un vaso e coprite fino che è denso schiumandolo sempre, poscia si mette nel frutto facendolo passare allo staccio n. 1 per liberarlo dalle droghe in fusione. Lasciate così raffreddare bene e poi chiudete ermeticamente.

Ciliegie.

Prendete un chilo di ciliegie nerissime e mettetetele a bollire con un chilo di zucchero senz'acqua finchè appas-

siscono. Ottenute le ciliegie appassite, si tolgono dal fuoco con la schiumarola e si mettono in barattolo. Nel liquido rimasto si mette dello zucchero e si seguita a far bollire schiumando. Questo zucchero ristretto si versa sulle ciliegie stesse e si copre bene il barattolo a zucchero caldo.

Se rimane di questo liquido, rimettetelo al fuoco con dello zucchero ed i noccioli pestati, facendo bollire il tutto fin tanto che lo zucchero è divenuto sciropposo, e quindi passatelo. Una volta freddo, filtratelo e mettetelo in bottiglie chiuse, avrete per l'estate uno sciroppo sceltissimo. Si avverte che con egual sistema si sciroppano le

Marene - Visciole - Marasche

però, ogni qualità va fatta bollire separatamente perchè questi frutti sono di differente durezza. Si possono unire dopo sciroppati, ma è sempre consigliabile fare un barattolo per qualità.

Fragole.

Fate uno sciroppo con un litro d'acqua e due di zucchero lasciando bollire e schiumando bene per purgarlo. Quando vedete che lo sciroppo è molto condensato e pulito aggiungete due Kg. di fragole da giardino tutte scelte ed intere alquanto grosse, e non troppo mature. Quindi levate subito dal fuoco e lasciatelo riposare per mezz'ora circa.

Dopo rimettete al fuoco; appena riprende il bollore ritiratelo subito, versate il tutto (con cautela per evitare che il frutto si rompa), in un vaso chiudendolo ermeticamente quando sarà freddo.

Lamponi.

Tutto quanto si è detto sopra per le fragole; si aggiunge allo sciroppo per farlo bollire insieme, la scorzetta di tre limoni, possibilmente a pezzi lunghi per poterla levare ad operazione finita per non metterla nel vaso assieme al frutto.

Buccie di Mandarino.

Uguale sistema per quelle dell'arancio, avvertendo però che occorre maggiore attenzione nella cottura e nel maneggiarle perchè sono molto più delicate.

Buccie di Popone.

Prendete delle buccie di popone delle più bianche e belle, togliendovi la prima superficie esterna da formare lo spicchio abbastanza unito. Fatto questo mettete in una mastella con abbondante acqua e sale, lasciandovele almeno tre giorni. Dopo fatto questo lavatele con acqua fresca e mettetele per altri tre giorni sotto l'acqua corrente. Dopo questa necessaria preparazione, prendete queste buccie e mettetele a bollire al fuoco finchè sono quasi cotte, ma resistenti. Allora collocatele in un recipiente e versateci dello sciroppo di zucchero bollente. Ogni giorno ripetete l'operazione finchè le buccie sono molto più molli ed hanno assorbito lo zucchero. Vi avverto che bisogna far bollire bene lo zucchero per fare svanire l'acido che gli viene dalle buccie. Dopo aver ripetuto quattro volte questa operazione, mettete metà delle buccie in un recipiente con dello stesso zucchero poi a fuoco con del rosso, l'altra metà con il verde, facendole bollire almeno per 20 minuti e rimestando continuamente per amalgamare i colori nelle rispettive caldaie. Dopo riponetele nei barattoli e chiudeteli ermeticamente.

Noci.

Prendete delle noci verdi non ancora mature al punto che un ferro come la lesina passi con facilità attraverso il frutto. — Tenete queste noci per otto giorni possibilmente in acqua corrente, oppure in acqua che vien cambiata due volte al giorno. Dopo questo spurgo ci si dà una piccolissima lessatina e ritirate dal fuoco si mettono nuovamente in acqua fresca per poche ore. Dopo di ciò prendete le noci bucatele con una lesina e mettetele nuovamente a bollire in uno sciroppo abbastanza forte di zucchero. Dopo un poco di questa bollitura mettetele in un vaso. Ripetete la bollitura del solo sciroppo per almeno quattro o cinque volte fin tanto che il frutto è sciroppato perfettamente.

Pesche.

Si prepara dello zucchero naspero e si lascia raffreddare. Intanto prendete delle pesche spiccia-nocciuolo alquanto dure di maturazione e sanissime, pelatele sottilmente e tagliatele per metà. Fatto questo date loro una piccola lessatina mettendole al fuoco con acqua fredda. Terminata

questa lessatina levatele dal fuoco tanto da essere ancora durette, levatele dall'acqua e mettetele calde nello zucchero preparato già freddo. Dopo un giorno prendete lo zucchero e fatelo bollire schiumandolo, quindi appena tolto dal fuoco versatelo sopra le pesche. Ripetete questa operazione per tre volte e quindi riponete al buio ricoperte con carta pecora e panno. (Conservate i noccioli che nell'inverno servono le mandorle pestate e messe in fusione il giorno avanti di fare il gelato).

Pere Martin.

Per il nostro lavoro non si adoperano frutti interi, perciò pelate bene queste pere e fatele in quattro parti levando il torsolo. Fatto questo fatele lessare leggermente in modo che riescano a mezza cottura quindi levatele con una schiumaiuola e mettetele nell'acqua fredda. Dopo un poco prendete le pere lasciatele sgocciolare distese sullo staccio ed una volta asciutte ponetele in un barattolo di terra che riempirete con sciroppo di zucchero bollente. Ogni due o tre giorni leverete lo zucchero non toccando Il frutto, lo farete bollire per versarlo caldo sulle pere. Questa operazione va ripetuta fino che le pere sieno perfettamente candite e poscia si mettono ben chiuse in luogo asciutto e fresco.

Pere burro.

Prendete un chilo di pere butirrose sanissime e mettetele in acqua bollente (non a fuoco) per un quarto d'ora quindi pelatele e tagliate il torsolo, gettatele in acqua fresca dove avrete spremuti parecchi limoni per conservare il colore al frutto. In seguito fate bollire un litro d'acqua con un chilo di zucchero ed una bacchetta di vainiglia. Dopo che ha bollito un poco mettetevi le pere per due minuti e quindi levatele per riporle con la schiumaiuola, delicatamente, in un vaso. Il liquido va fatto bollire ancora sino che è diventato denso e quindi si versa sul frutto. Quando tutto è freddo si chiude ermeticamente.

Ribes.

Fate uno sciroppo con un litro d'acqua e due Kg. di zucchero, fate un po' bollire per purgarlo; quindi metteteci

a bollire due Kg. di ribes facendolo cuocere per almeno 5 minuti; poi versatelo nel vaso e quando è freddo chiudetelo ermeticamente. I frutti devono avere attaccato una piccola parte del gambo. perchè in caso contrario si aprono e si guastano.

Susine.

Prendete delle susine (prugne) di qualità grosse e molto verdi, pungetele con uno spillo in diverse parti, quindi collocatele in un barattolo. Fatto questo prendete lo zucchero naspero bollente e gettatevelo sopra e coprite bene il barattolo. Dovete ripetere l'operazione dello zucchero per due o tre volte ancora, ma non lo verserete più bollente, soltanto caldo, perchè il frutto è delicatissimo ed è facile che vada in poltiglia.

Uva.

Regolatevi come si detto per il ribes riguardo anche alla scelta del frutto.

Zucca.

Prendete una zucca (rampicante) di quelle gialle saporite appena matura. Levateci la pelle superficiale affettatela sottilmente. Mettete la pelle nell'acqua e sale per tre giorni e quindi nell'acqua corrente per altri tre giorni. Dopo questo spurgo, si fa follire in acqua; a metà cottura si levano con una schiumaiuola e si mettono in un recipiente con acqua fredda. Dopo un quarto d'ora di questo bagno, si mettono le fette ad asciugare sopra un tavolo al sole. Una volta asciutte, vi si getta dell'acqua fresca e di nuovo al sole. Si ripete questa operazione per una giornata intera. La sera (non va lasciata la notte in questo stato perchè si rovina essendo delicatissima) si mette in un barattolo e vi si versa sopra dello zucchero alla perla caldo. Si ripete due o tre volte l'operazione dello zucchero, finchè vi veda che la zucca diventa molle.

Mele comuni.

Prendete un chilo e mezzo di mele durette e di qualità verdognole perchè più atte al nostro lavoro; pelatele, mondatele dal torsolo e gettatele mano mano che fate l'opera-

zione in un puzzonetto dove avrete messo due litri d'acqua con gr. 400 di zucchero ed il sugo di sei limoni, perchè i frutti non anneriscano. Ciò fatto mettete al fuoco e fate bollire finchè le mele sieno cotte. Allora prendetele delicatamente con la schiumaiuola lasciandole scolare e mettetele nel vaso; il liquido dovrà ancora bollire, per consumare l'acido, almeno un quarto d'ora (seguitando a schiumarlo) per versarlo caldo sul frutto. Quando tutto è freddo si chiude ermeticamente.

Mandorle verdi.

Scegliete le mandorle verdi che siano tenere al punto da poterle attraversare senza fatica con uno spillo. Pulitele dalla peluria come indicato, fatele cuocere in altra acqua e scolatele. Avrete preparato uno sciroppo un po' allungato in ragione di due chilogrammi di zucchero per ogni chilogrammo di mandorle. Le mandorle, che dovranno cedere alla pressione del dito, mettetele in un vaso di terra verniciato ed operate, come sopra, la chiusura. Ripetete la bollitura dello sciroppo per quattro o cinque volte riducendolo molto denso.

Citroni o aranci cinesi detti Napolini.

Questo frutto veramente non serve per gelati ma io ve lo insegno perchè lo facevo da me per tenerlo sciroppato in negozio. Riesce meglio e più saporito di quelli in uso nel commercio fatti generalmente col glucosio od altro.

Togliete la pelle sottilissima ad un chilogramma di piccoli aranci verdi acerbi e forateli con la punta di un coltellino sottile. Cuoceteli al punto che una capocchia di spillo li trapassi facilmente, gettandoli poi in acqua fresca. Intanto fate uno sciroppo con mezzo litro d'acqua ed un chilo di zucchero, chiarificatelo, filtratelo e mettetelo in un puzzonetto sul fuoco. Appena alza il bollore gettatevi dentro i frutti e dopo pochissimi minuti versate il tutto in una terrina e coprite con carta impermeabile. Il giorno dopo fate bollire lo zucchero e gettatelo bollente nel frutto avvertendovi di coprire sempre il vaso anche quando è tolto lo zucchero per evitare che si anneriscano. Ripetete l'operazione finchè lo zucchero sia divenuto molto denso ed il frutto tenero ed atto a mangiarsi. Se lo credete necessario potete far bollire nuovamente il frutto nel suo zucchero.

CAPITOLO XXX.

Frutta sotto spirito

Questo genere non apparterrebbe veramente alla gelateria, ma veniva da me preparato per il negozio dove se ne smerciava una grande quantità; perciò credo farvi cosa grata insegnandovi praticamente anche questo ramo molto affine alla nostra industria.

Si può adoperare in luogo dello spirito anche la grappa buona e genuina a secondo del gusto; come pure la gradazione deve essere a piacere, secondo che si voglia frutta più o meno forte. — Generalmente lo spirito oscilla dai 30 ai 60 gradi, ma certo, con questo massimo grado, la frutta si cuoce e perde della sua fragranza.

Si deve sempre usare un vaso di vetro con tappo smerigliato per evitare l'evaporizzazione dell'alcool e i vasi che terrete in magazzeno copriteli anche con carta impermeabile o vescica di porco.

Quando la dose dello zucchero non è indicata si suppongono sempre queste proporzioni: Spirito a gr. 30 litri 1, zucchero gr. 150. Aumentando il grado deve aumentare lo zucchero per mitigare l'asprezza naturale dell'alcool; si può anche portare la quantità dello zucchero a gr. 200 se si desidera più amabile il frutto. Lo zucchero dev'essere sempre sciolto nella dose di spirito ed acqua prima di mettere il frutto.

Per l'estetica e per la pulizia indispensabile in tutto ciò che si deve mangiare, dovete prendere dal vaso grande dopo almeno due mesi di fusione, il frutto pezzo per pezzo e collocarlo in un vaso più piccolo adibito per la mescita e quindi esposto al pubblico. Il liquido che va nel vaso per coprire la frutta deve essere passato con un filtro di carta, così appagherete l'occhio dell'avventore, mentre tuto il resto della frutta si conserva in fusione cogli aromi che gli conservano il gusto.

Albicocche.

Fate uno sciroppo molto diluito, cioè un'acqua ben zuccherata, nel quale dovete spremere qualche arancio e la loro buccia ta-

gliata sottilissima. Prendete delle albicocche ben pulite e mature sanissime, fatele bollire in questo sciroppo per due minuti circa secondo la maturanza del frutto perchè non vanno bucate; quindi mettetele nel vaso di vetro con una bacchetta di vainiglia e con g. 200 di zucchero in polvere per chilo, poi riempite di spirito. Anche per questo frutto occorrono più di due mesi di macerazione.

Ciliegie o Graffioni.

Prendete delle ciliegie sanissime non troppo mature resistenti al tatto. Togliete loro il gambo per tre quarti tanto per prenderlo in mano, come per non fare il buco nel frutto altrimenti si guasta. Tenetele ad acqua corrente per almeno un'ora quindi collocate nel vaso di vetro mettendo la seguente dose per ogni chilogrammo di frutta:

g. 10 cannella regina in canna
» 5 fra zenzero e pepe lungo
» 5 coriandoli
» 5 garofani
» 5 macis
» 3 noce moscata
» 200 zucchero pilè.

Tutte queste droghe vanno sparse tra la frutta, poi si riempie il vaso pieno di spirito a g. 40.

Marroni.

Per fare bene il lavoro con questo frutto occorre una casseruola stagnata, che ne contenga un'altra internamente tutta bucherellata e stagnata essa pure. La prima esterna la chiameremo madre e la seconda interna figlia.

Prendete un chilo di marroni bellissimi scelti e perfettamente sani e maturi, fateli cuocere con del seme di finocchio. Devono essere a poco più di mezza cottura, quando uno spillo passa il frutto si levano dal fuoco; si tolgono con cautela le due bucce e si mettono in acqua fresca mano mano che si sbucciano. Fate nella casseruola madre uno sciroppo con vainiglia in ragione di un chilo di zucchero per ogni litro d'acqua e lasciate bollire un pochino per schiumare e purificare lo zucchero. Intanto avrete collocato nella casseruola figlia i marroni ben disposti e così la introdurrete nella casseruola madre lasciando bollire per due minuti circa. Dopo ritirate dal fuoco il tutto e lasciate i marroni in fusione sino al giorno dopo. Allora prendete la casseruola figlia, toglietala dalla madre, lasciando scolare bene. Quindi prendete la casseruola madre e mettetela a fuoco; quando bolle intro-

ducete nuovamente la casseruola figlia lasciando bollire per due minuti. Fatto questo si levano i marroni ad uno ad uno e si collocano nel vaso di vetro. Prendete mezzo litro dello stesso sciroppo, con un paio di bacchette di vainiglia e fate bollire finchè diventa molto denso. Levate dal fuoco ed una volta freddo versatelo con la vainiglia sui marroni, quindi riempite il vaso di spirito e chiudete ermeticamente. Questo frutto sarà pronto dopo un mese circa e riuscirà squisitissimo.

Pere.

Scegliete delle pere sanissime e ben mature di qualità butirrosa quindi pelatele attentamente e mettetele in un puzzonetto dove antecedentemente avrete messo dell'acqua pulitissima con il sugo (senza i semi) di parecchi limoni (e la buccia sottile di alcuni) per conservare la bianchezza del frutto. Terminato di pelare, mettete a fuoco la stessa acqua, limone e buccie e fatele bollire per circa due minuti. Quindi levatele e delicatamente per mezzo della mestola forata facendole scolare bene per metterle nel vaso. Terminata questa operazione aggiungete due bacchette di vainiglia, g. 200 di zucchero in polvere per ogni chilo di frutto quindi riempite bene il vaso di spirito.

Pesche.

Prendete tre chilogrammi di belle pesche sane e ben mature, ma resistenti a leggera pressione; dopo pulite ed asciugate leggermente con un pannolino, bucatele in varie parti sino all'osso con uno spillo, quindi mettetele a bollire per due minuti in uno sciroppo fatto con un litro d'acqua e Cg. uno di zucchero ed una bacchetta di vainiglia, quindi riponetele con cura nel vaso. S'intende che tutte non vi possono stare in una volta, perciò seguitate l'operazione sino al termine. Terminata questa operazione tirate lo zucchero alla perla avanzata e versatelo nel vaso sopra la frutta. Quando sarà tutto freddo, metteteci un'altra bacchetta di vainiglia, g. 5 di cannella regina e la corteccia sottilissima di un arancio, quindi riempite di spirito piuttosto forte. Questo frutto che riesce squisitissimo non potrà essere pronto prima di due mesi e mezzo.

CAPITOLO XXXI.

Conserva naturale di frutti per gelati

Questa conserva occorre per fare i gelati d'inverno, perciò bisogna che mantenga l'aroma ed il sapore il più possibile.

Pesche.

Prendete delle pesche molto mature, ma sanissime e passatele allo staccio N. 1 ottenendo il sugo da imbottigliare. Occorrono le bottiglie nere sanissime di prima qualità e non vanno riempite che per tre quarti circa, con entro una mezza bacchetta di vainiglia. Fatto questo tappate le bottiglie con la macchina; i turaccioli devono essere di primissima qualità, fatti bollire nello sciroppo di zucchero, quindi legateli con spago grosso in quattro e incatramateli per impedire che entri dell'aria. Finita questa operazione prendete della paglia e coprite il fondo di una grossa caldaia, poscia fate un piano di bottiglie in maniera che tra bottiglia e bottiglia vi siano degli strati e non si tocchino una coll'altra. Copritele bene con della paglia e quindi fate un'altro piano di bottiglie e così di seguito finchè sia piena la caldaia, in modo che restino coperte bene dall'acqua. Mettete a piccol fuoco perchè i vetri si riscaldino gradatamente. Appena l'acqua alza il bollore levate il recipiente e mettetelo a raffreddare come si trova. Il giorno dopo togliete le bottiglie, collocatele al fresco in luogo scuro e così avrete pronto la frutta per fare i gelati d'inverno.

Con lo stesso sistema potete fare qualsiasi frutto, avvertendo che i migliori sono il Ribes, Lampone, Fragola, Pesca ed Albicocco. Tutti i frutti perdono moltissimo di sapore e di colore, perciò vanno aiutati nel fare i gelati con le proprie mandorle, unite al sugo di qualche limone; al ribes ed al lampone quello di qualche arancio e coll'aggiunta di un poco di colore. Tutti i frutti indistintamente devono essere freschissimi, passati allo staccio, imbottigliati e riscaldati a bagno maria, come sopra, tutto di seguito per evitare la fermentazione per la quale il frutto inacidisce rompendo la bottiglia per troppo sviluppo di gaz.

Anche la conserva di more di siepe si presta molto bene ed è indicatissima nell'inverno.

Altro sistema di conservazione.

Vi è pure un altro sistema, per le conserve, tutto come sopra, soltanto si lascia il collo delle bottiglie, fuori dell'acqua, coprendo in questo caso la caldaia con panni di lana umidi; questo sistema è adottato per paura che l'acqua penetri nell'interno della bottiglia per filtrazione del turacciolo. Certo che se ciò accadesse si renderebbe inservibile il frutto, ma una volta assicurati che non possa succedere questo inconveniente è molto meglio adottare il primo metodo, per evitare un numero maggiore di rotture.

Per regola generale quando prendete una bottiglia di conserva, gettatevi sopra un panno in modo che se scoppia non abbia a produrvi alcun male. Precauzione indispensabile sino che non è stappata per evitare disgrazie facilissime a succedere per lo sviluppo dei gaz.

CAPITOLO XXXII.

Conserva zuccherata di frutta

Questa conserva da me studiata per fare i gelati d'inverno, riesce a meraviglia e il frutto conserva tutti i suoi caratteri naturali.

Con questa conserva nel fare i gelati va usato lo zucchero, portando la dose dai 18 a 20 gradi al massimo, arrivandolo con la sola acqua.

Può anche servire per riempire ed ornamentare gelati.

Albicocche.

Ad ogni sei chili di albicocche passate allo staccio N. 1 vanno aggiunti 4 chilogrammi di zucchero in polvere; mescolate bene, mettete a fuoco per tre quarti d'ora circa fino che è alquanto ristretto. Levato dal fuoco va imbottigliato e quando è freddo va chiuso ermeticamente.

Ciliegie.

Prendete un chilo di ciliege, visciole, maresche ben mature, od anche una qualità sola, e sanissime, liberatele dal gambo e dal

nocciolo che serberete all'asciutto per l'inverno da pestare nel bronzino. Pestate nel mortaio il frutto e passatelo allo staccio di crine N. 1, fate uno sciroppo con un litro d'acqua, g. 800 di zucchero, quando bolle unitevi il sugo e lasciate bollire per un'ora circa schiumando. Dopo riponete il composto in bottiglie e quando sarà freddo completamente, tappatele sigillandole.

Composto speciale.

Prendete del ribes sgranato e dei lamponi mondi e scelti, e molto maturi, in parti eguali; passateli allo staccio N. 1. Quindi mescolate bene perchè le due qualità si amalgamino perfettamente. Questo sugo passatelo a mezzo di un pannolino di tela e stringete per separare il puro sugo dalle parti polpose che poi getterete. Il sugo va imbottigliato con una bacchetta di vainiglia e sigillato ermeticamente facendolo bollire a bagno maria come si è detto col sistema del collo della bottiglia fuori d'acqua. Questo composto oltre durare a lungo riesce squisitissimo ed atto per fare la gelatina speciale in occasione delle feste natalizie ed è di gran lusso.

Framboise - Fragole - More.

Prendete il frutto ben matura, ma non troppo nè in stato di fermentazione, passatelo allo staccio N. 1. Mettete a bollire lo zucchero fino che si è ridotto circa a metà. A questo punto toglietelo dal fuoco ed unitevi uno sciroppo a 30 gradi in ragione di mezzo litro per ogni chilo di sugo ottenuto appena passato. Mescolate bene e quando sarà tutto unito fatelo bollire nuovamente per alcuni minuti, quindi mettete in bottiglia e chiudete ermeticamente quando sarà freddo.

Pesche.

Prendete tre litri di sugo di pesche ed unitevi due litri di sciroppo freddo a 30 gradi; mescolate bene. Mettete a fuoco a bollire sino che è ben ristretto per un'ora circa quindi come al solito imbottigliatelo.

Pere.

Prendete il frutto sieno pere o *mele* pelate bene e togliete il torsolo, mettete quindi a fuoco con acqua tanta che basti per co-

prirle, unendovi g. 800 di zucchero per ogni chilo di frutto. Fate bollire e schiumate continuamente; quando il frutto è quasi liquefatto fate passare tutto allo staccio N. 1, fate bollire pochissimo un'altra volta poscia mettete in bottiglie come sopra.

Prugne.

Prendete delle prugne (susine) grosse e polpose molto mature; liberatele dal nocciolo e passatele allo staccio N. 1 quindi mettetele a fuoco con g. 500 di zucchero per ogni chilo di polpa lasciandole bollire sino a condensazione; un'ora circa. Imbottigliate subito ed appena freddo tappatelo ermeticamente.

Ribes.

Fate lo sciroppo con due chilogrammi di zucchero bianchissimo e un quinto di acqua rimestando sempre con la spatola di legno. Appena sciolto aggiungetevi a filo di ruscello, tratto tratto in modo che abbia ad incorporarsi bene, il sugo di due chilogrammi di ribes, ben passato allo staccio N. 2; appena finito lasciateci dare un solo bollore e quindi ritiratelo per versarlo nel vaso che chiuderete ermeticamente dopo un paio di giorni.

CAPITOLO XXXIII.

Marmellate per gelati

Queste marmellate poco differiscono dalle gelatine, sono più dense perchè conservano, oltre il sugo, una buona parte di polpa; non sono trasparenti e meno zuccherate. Sono preparati appositi da me composti per ornare i gelati nell'interno; con sistema da me solo introdotto dopo molti anni di esperienze e di prove per assicurarmi se incontrava il favore del pubblico; infatti fu ben accetto. Questo nuovo sistema va applicato per i soli stampi per pranzi di lusso perchè sono costosi e non convenienti per la vendita al minuto in negozio. A Bologna erano apprezzatissimi e mi venivano pagati L. 1,25 per porzione.

Queste marmellate si gustano facilmente per la povertà dello zucchero, perciò bisogna curarne la chiusura ermetica sia con la carta impermeabile inzuppata nello spirito, come col tappo smerigliato. Sarà bene che esse sieno fatte in quantità da consu-

marle durante l'anno, per rifarle a stagione propizia, quando c'è il frutto fresco.

Lo sciroppo di zucchero per queste marmellate è fatto quando toccandolo col dorso di un cucchiaio forma il filo che rompendosi si ritorce a forma d'uncino.

Le marmellate sono esse pure cotte quando rimangono attaccate al piatto come si è detto per le gelatine, pur considerando che queste facilmente si possono attaccare al fondo e quindi prendere il gusto sgradevole di bruciato in causa della polpa. Anche per le marmellate si consiglia usare vasi di terra in luogo di quelli di rame stagnati per evitare possibili intossicazioni

Ananasso.

Questo frutto è molto delicato e perde il suo profumo con l'acqua calda, perciò va pulito accuratamente con una spazzola. Prendete tanti frutti che raggiungano il peso di quattro chili circa e tagliateli a fette sottili facendole cuocere in due litri di acqua con mezzo chilo di zucchero. Appena cotte mettetele in un mortaio e pestate passandole poi allo staccio. Nell'acqua dove ha bollito l'ananasso si fa lo sciroppo solito con quattro chili circa di zucchero ed appena è a giusta cottura e bollente si versa sulla pasta passata, a filo di ruscello, rimestando continuamente. Una volta che la pasta è ben omogenea si rimette a fuoco per far bollire nuovamente per qualche minuto e quindi si versa nei vasi come al solito.

Arancio.

Fate bollire per un quarto d'ora al massimo venti aranci bellissimi senza buccia poscia tagliate a fette e fate passare allo staccio N. 1. Il sugo ottenuto mettetelo in una terrina e gettatevi bollente lo sciroppo solito fatto con Cg. 1.400 di zucchero e mezzo litro d'acqua, quindi mescolate bene. Una volta ben amalgamato mettete a fuoco lento fino che ha bollito per un minuto, quindi versatelo nei vasi.

Arancio (buccia).

Prendete le buccie di venti aranci, fate bollire per un quarto d'ora e quindi gettatele nell'acqua fresca per alcuni minuti, poscia mettetele a sgocciolare in uno staccio. Appena asciutte pestatele in un mortaio e passatele allo staccio N. 1. Aggiungerete la polpa ad un sciroppo ben purificato fatto con tanto zucchero che pesi una volta e mezzo più della polpa. Quando è giunto a perfetta consistenza si mette nei vasi.

Arancio (fiori).

Prendete due Cg. di fiori d'arancio belli bianchi e appena colti puliteli dal gambo e metteteli in acqua fresca con sugo di limone per alcuni minuti, quindi, fate bollire pochissimo, poscia versate tutto in uno staccio. Si prende dell'altra acqua con sugo di limone e si rimettono a bollire fin che cedono sotto la pressione delle dita. Allora versate nuovamente nello staccio e gettatevi subito sopra dell'acqua fresca con sugo di limone. Appena freddi schiacciate nel mortaio con qualche goccia di sugo di limone, quindi collocate la pasta in una terrina e gettatevi un po' di sciroppo solito ben denso e purificato, mescolando bene per ottenere la perfetta incorporazione, poscia rimettete al fuoco e fate bollire sino a giusta cottura, quindi mettete nei vasi. Questa marmellata deve riuscire bianchissima ed è questo il suo miglior pregio.

Aranci amari.

Come detto per le buccie d'arancio dolce, così pure dicasi per i frutti.

Cedri - Limoni - Chinotti.

Albicocche.

Per ogni chilo di frutti occorre un chilo di zucchero. Prendete le albicocche, pelatele sottilmente e tagliatele a fette finissime; mettete a fuoco con lo zucchero in polvere. Quando a forza di bollire e rimestare sono a giusta cottura mettete nei vasi.

Ciliegie.

Come per le ciliege si procede anche per le

Marasche - Visciole - Amarene.

Prendete Cg. 5 di ciliegie molto mature e sanissime, toglietevi il gambo ed il nocciolo il quale va pestato e poi gettato via l'osso. Fate lo sciroppo con Cg. 3 di zucchero ed un litro d'acqua, appena pronto unitevi le ciliegie con la mandorla, lasciando cuocere a fuoco lento, seguitando a rimestare e schiacciare per frangere il frutto schiumando continuamente. Dopo un'ora di questa ebollizione, passate allo staccio N. 1, spremendo il più possibile, quindi fate ancora dare un leggero bollore al succo passato, se-

guitando a rimestare perchè non si attacchi. Mettetelo nei vasi chiudendoli quando il frutto è freddo come si è detto altrove.

Cotogne.

Prendete dieci chili di mele cotogne sane e mature, pelatele e levateci il torsolo con un coltello passato nel limone per non annerirle. Mano mano mettetele nella terrina con acqua acidulata col sugo di parecchi limoni, poi fate bollire per alcuni minuti. Quindi levatele con una schiumaiuola e metteteli a scolare in uno staccio. Poscia pestate bene nel mortaio con un po' di sugo di limone passando allo staccio. Avrete preparato a parte il solito sciroppo con Cg. 5 di zucchero e un litro d'acqua, appena pronto versateci le mele, passatele e fate come al solito, quindi versate nei vasi.

Fragole.

Prendete due chilogrammi di fragole sane e mature possibilmente appena colte, e non sia incominciata la fermentazione. Passate allo staccio. Fate bollire un quinto d'acqua con due chilogrammi di zucchero; appena ha bollito per un paio di minuti, schiumando bene, versate a filo di ruscello questo sciroppo sul sugo ottenuto dalle fragole, rimestando continuamente per ottenere un'incorporazione perfetta. Poi mettete a fuoco per un paio di minuti di bollitura e quindi nei vasi.

Lamponi.

In egual maniera operate per le more.

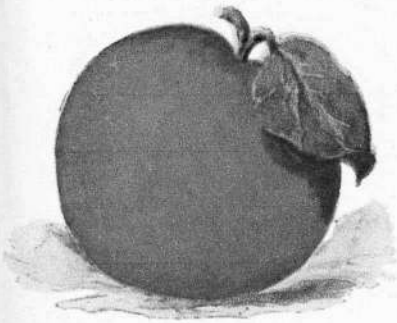
Passate allo staccio N. 1, chiolgrammi 4 di ottimi lamponi ben maturati, poi metteteli a fuoco a bollire lentamente sino che sono ridotti a metà volume seguitando a rimestare perchè non si attacchi. A questo punto aggiungete uno sciroppo bollente, fatto con Cg. 4 di zucchero e tre quinti di litro d'acqua seguitando sempre a rimestare; quando è fatto mettetelo nei vasi.

Mele.

Prendete delle mele molto mature, grosse, verdognole e attenetevi a quanto si è detto per le pere, mettendo solo in più la buccia sottile di qualche limone che leverete appena collocata nei vasi.

PEZZI - DURI ALLA NAPOLETANA

MANDARINI RIPIENI

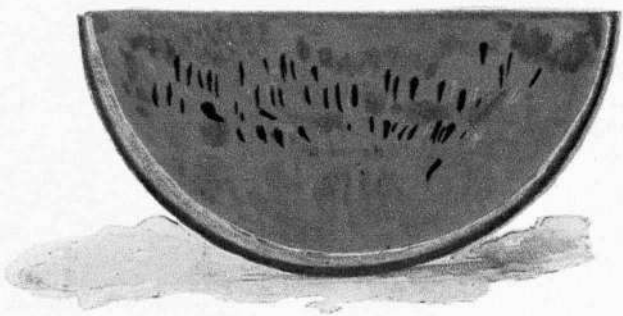


N. 182 pag. 105

POPONE del COMPARE

N. 188 pag. 107

COCOMERO della COMARE



N. 189 pag. 108

Pesche.

Fate uno sciroppo solito con zucchero bianchissimo e ben schiumato, Cg. 6 di zucchero e tre quinti di litro d'acqua. Fatto lo sciroppo aggiungete Cg. 8 di pesche molto mature pelate e tagliate a fettine sottili, quindi fate bollire finchè è giunto a cottura; poscia versate nei vasi.

Pere.

Prendete 10 Cg. di pere butirrose e mature; pelatele, tagliatevi il torsolo e mettetele in acqua con il sugo di qualche limone tanto che siano coperte e quindi fatele bollire per pochi minuti. Poscia levatele con la schiumarola e passatele allo staccio N. 1. Mettete nell'acqua dove hanno bollito le pere, Cg. 5 di zucchero e schiumate; appena purgato unitevi il sugo delle pere e lasciate bollire rimestando fino che è fatto; poi riponete nei vasi.

Susine.

Prendete 10 Cg. di prugne molto mature e grosse, di qualità ottima, levate il nocciolo e passate allo staccio N. 1, premendo in modo che rimanga la pura buccia che getterete. Prendete la polpa e il sugo ottenuto mettete a fuoco e fate bollire lentamente seguitando a rimestare.

Prendete Cg. 7 di zucchero con un litro d'acqua e appena fatto lo sciroppo unitelo bollente alle prugne e seguitate a far bollire, rimestando continuamente, quando è a giusta densità si versa nei vasi. Osservate che se le prugne fossero troppo dure si può farle bollire un po' e quindi schiacciarle nel mortaio.

Uva.

Per ogni chilogrammo d'uva occorre un chilo di zucchero bianchissimo in polvere. Prendete dell'uva bianca un po' immatura, sgranatela e schiacciatela con le mani, poi mettete a bollire fino che è appassita. Passate poi allo staccio ed il sugo ottenuto rimettetelo a bollire fino che è alquanto asciutto. A questo punto aggiungete lo zucchero in polvere, rimestate bene, seguitate a far bollire e procedete come al solito.

CAPITOLO XXXIV.

Gelatine per decorazioni ai gelati

Per fare bene questo lavoro occorrono frutti sanissimi scelti freschi e molto maturi. Si avverte che dall'operazione di sfrangimento dipende molto la riuscita, sia per qualità che brillantezza.

Si raccomanda di porre molta attenzione nello schiumare, dipendendo anche da questo lavoro la maggiore o minor chiarezza, perciò non va mai abbandonato quando sta al fuoco. Usate sempre la stessa terrina che avrete usato antecedentemente, mantenendola sempre ben pulita da una operazione all'altra.

E' fatta la gelatina quando un cucchiaio di essa posta in un piatto si rapprende, allora è giusta di cottura, quindi si leva dal fuoco e si colloca nel vaso con riguardo che non vi entri nemmeno la polvere pur stando scoperta per ottenere il raffreddamento nell'interno.

Quando chiudete i vasi è bene prendere un pezzo di carta impermeabile dello stesso formato della bocca del vaso, inzuppata nello spirito; chiudete ermeticamente il vaso, proprio aderente alla gelatina. I frutti più acidi sono i più atti per formare le gelatine, le quali diventano poi tremolanti e trasparenti.

Tutte le gelatine si sciolgono al contatto del calore per condensare nuovamente col freddo naturale.

Le gelatine non devono essere troppo forti, perchè insipide, nè troppo leggere, perchè cedono sotto il proprio peso e quindi si presentano malissimo.

Una gelatina fatta con la colla di pesce francese, che è la migliore, si ottiene con 140 g. di colla di pesce messa a bollire con un litro d'acqua, il sugo di un limone e g. 100 di zucchero.

Lasciate bollire senza interruzione adagio adagio, col puzzonetto, coperto per un'ora e mezzo, levando la schiuma con una piccola schiumaiuola o cucchiaio. Chiarificatele con due albumi d'uovo e schiumate bene, quindi passatela per un panno antecedentemente bagnato e spremuto. Questa gelatina deve riuscire purgata e chiarissima.

Tenete presente che la chiarificazione della colla porta sempre

la diminuzione della forza di resistenza, perciò sappiatevi regolare nella quantità.

Alle volte la gelatina al contatto del ghiaccio può offuscarsi, come pure nel confezionarla; se si mette nei recipienti stagnati, occorre che sia perfettamente fredda perchè se è calda, facilmente lo stagno può farla diventar scura.

Bisogna osservare che l'abbondanza di albume la fa troppo indebolire come pure occorre che sia freschissimo per non offendere il profumo del composto.

Queste gelatine devono conservare sempre la freschezza ed il profumo del frutto con la massima trasparenza, perciò occorre per il loro confezionamento gran cura ed attenzione.

Dovendo lavorare molto a semisciutto e con l'acido naturale del frutto è consigliabile abbandonare il puzzonetto di rame, come già detto, per usare la casseruola rotonda al fondo, di terra finissima verniciata di verde nell'interno per evitare possibili inconvenienti di avvelenamento.

Anche questo metodo di ornare i gelati non è comune, e nessun trattato ne parla quindi occorre la massima precisione nel lavoro e bisogna farsi pagare bene perchè sono confezioni che costano.

Arancio.

Questo metodo che stiamo per spiegare può anche usarsi per

Mandarino e limone.

Prendete dodici fogli di colla di pesce bianchissima e mettetela per un paio d'ore nell'acqua purissima fredda cambiandola un paio di volte. Quindi, con un quinto di altra acqua pulita si fa sciogliere al fuoco ed appena liquefatta si passa per mezzo di un pannolino.

Si preparano a parte le buccie sottili di otto aranci e il loro sugo, e tutto unito con due quinti d'acqua si fa bollire per otto minuti. Passate questo sugo per un pannolino e quindi mettete a bollire con g. 390 di zucchero bianchissimo per alcuni minuti schiumando bene. Appena vedete che si è purificato, unite il liquido ottenuto dalla colla di pesce e fate bollire ancora rimestando per due minuti ancora. Levate dal fuoco e mettetelo in vasi.

Dovete comprendere che il numero indicato degli aranci non è tassativo è per una norma, poiche dovrà cambiare e secondo della grossezza del frutto; per la gelatina di mandarino dovrà aumentare essendo il frutto più piccolo e lo stesso dicasi per quella di limone.

Non vi venga l'infelice idea di riunire questi frutti, perchè otterreste una gelatina disgustosa, mentre è altrettanto grata al palato per ogni qualità di frutto separato.

Cedri.

Preparate un sugo con delle mele inodore come già insegnatovi. Ad ogni litro di questo sugo aggiungete la sottilissima corteccia ed il sugo, passato allo staccio, di cinque cedri freschi e ben maturi ed un litro di sciroppo di zucchero chiarificato non inferiore a 32 gradi, quindi si procede come già insegnatovi sopra.

Per questa gelatina dovete rammentarvi che non va impiegato il bianco del frutto perchè diventa amaro e più dovete passarla per liberarla dalle bucce dei cedri, se non le avete antecedentemente infilate in un filo bianchissimo di refe inodoro.

Questa gelatina si può anche fare come si è insegnato per l'arancio; ma non conviene, essendo un frutto molo scarso di sugo.

Cotogne.

Prendete 4 chilogrammi di bellissime mele cotogne sane e mature, fatele a piccolissime fettine liberandole dal seme, quindi mettetele a bollire con 4 litri d'acqua, mescolandole finchè sono diventate una pasta, quindi passatele a mezzo del panno senza spremere, ad ogni litro di questo sugo si aggiungono g. 700 di zucchero, quindi si procede come al solito. Non dimenticate che questo frutto è più degli altri facile ad annerirsi, perciò il coltello va passato in un limone come pure l'acqua deve essere inacidita antecedentemente col sugo di qualche limone per evitare che la gelatina venga opaca.

Ciliegie.

Il sistema che sto per indicarvi si usa anche per le

Marasche - Visciole - Amarene.

Pestate nel mortaio il frutto e passatelo allo staccio N. 1 per ripassarlo al N. 2.

Potete unire la mandorla, priva del guscio, s'intende, per ottenere una gelatina più saporita e profumata avvertendo di passare in ultimo la gelatina stessa per dividerla dalla mandorla. Il rimanente delle operazioni come si è detto per il Ribes.

Lamponi.

Prendete dei lamponi scelti e sani, per ogni chilo un litro di acqua; metteteli al fuoco a bollire per quindici minuti circa, rimestando con cautela per non romperli. Quindi con una schiumaiuola levateli e schiacciateli bene passando il sugo a mezzo del panno. Ad ogni litro di questo sugo unite g. 710 di zucchero bianco in polvere procurando per il rimanente di fare come già insegnatovi.

Mele.

Prendete 4 chilogrammi di mele di qualità fina, levate la pelle ed il torsolo facendole in tante piccole e sottili fettine, e mettetele in cinque litri d'acqua già inacidita dal sugo di sei limoni. Fate bollire a fuoco svelto rimestando ogni tanto finchè le mele sono completamente sciolte e ridotte in pasta. Allora si passano nella solita terrina a mezzo di un panno senza spremerlo e per ogni litro del liquido raccolto si unisce g. 590 di zucchero quindi si procede alla cottura e charificazione come già insegnato.

More.

Si procede in tutto come per i lamponi, facendo bollire con minor acqua e riducendo la dose dello zucchero a soli g. 600 per ogni litro di sugo, perchè questo frutto è molto più dolce. Si raccomanda la massima attenzione dovendo riuscire una gelatina trasparentissima ma molto nera, essendo questo colore speciale il suo maggiore pregio.

Melagrane.

Togliete la buccia al frutto e tagliatelo in parti mettendolo a bollire con un litro d'acqua per ogni chilogrammo di frutto sbucciato. Dopo circa dieci minuti di bolliura ritirate dal fuoco, gettando l'acqua; si schiacciano le melagrane e si filtra il sugo a mezzo di un panno in modo che riesca chiaro. Ad ogni litro di questo sugo si aggiungono g. 690 di zucchero e quindi si procede come al solito.

Ribes.

Prendete 4 chilogrammi di ribes rosso. chilogrammi 1.400 di bianco e chilogrammi 1.400 di lampone; sgranate bene il ribes e mondate i lamponi, quindi collocate tutto assieme in un panno fortissimo attorcigliandolo per far uscire a viva forza tutto il

sugo dei frutti, il quale va raccolto nella terrina. Si mette a bollire a fuoco vivo per 15 minuti, sempre schiumando con cura. A questo punto si pesa il liquido e per ogni chilogrammo di questo si aggiungono g. 710 di zucchero, rimettendo al fuoco per mezz'ora di bollitura. Dopo questo tempo si prova col solito sistema se la gelatina è fatta si colloca nel vaso, coprendola dopo due giorni.

Susine.

Prendete delle prugne molto mature e di qualità succosa profumata e quindi operate come per le ciliegie.

Uva.

Prendete 4 chilogrammi di uva bianca fina molto matura, spremetela passandola allo staccio N. 1, unitevi due litri d'acqua e fate bollire per un poco di tempo, quindi passate a mezzo del panno senza pressione. Ad ogni litro del liquido ottenuto si aggiunga g. 810 di zucchero bianchissimo e quindi si procede come già insegnato.

Parte Decima

CAPITOLO XXXV.

Composti sciropposi speciali per gelateria

Questi composti non vanno confusi con i sciroppi comuni che voi troverete in molti trattati, perchè le mie composizioni sono speciali da me studiate praticamente per fare *ghiacciate, granite istantanee, gazose* bibite al ghiaccio in genere.

Questi pochi composti sono i più comuni e graditi al pubblico, perciò io non ne ho fatto altri e siccome tutta la teoria di questo manuale è basata sulla pratica del lavoro da me eseguito, non vi posso insegnare quello che io stesso non ho fatto. Questi composti sono privi affatto di glucosio, mai da me adoperato, ritenendolo dannoso per il gusto e per la delicatezza del profumo. Per riuscire bene il composto dovete preparare un ottimo sciroppo vergine con Cg. 10 di zucchero e litri 4 di acqua purissima. Contemporaneamente sbattete cinque albumi d'uovo in un litro d'acqua in maniera da formare una bella spuma. Appena lo zucchero bolle fate cadere a filo di ruscello questa acqua sbattuta tralasciando appena perde il bollore e state pronti con una schiumaiuola a portare via tutti i rifiuti che vengono a galla.

Seguitate questa operazione sino al termine del litro e vi troverete con uno sciroppo purgatissimo che segnerà dai 30 ai 32 gradi. Vi faccio noto che ho segnato solo quattro litri d'acqua per 10 chilogrammi di zucchero perchè ho tenuto conto del litro d'acqua che dovevo unirvi durante la purificazione. Questo sciroppo non deve segnare meno di 34 gradi quando bolle. Lo sciroppo ottenuto, appena è freddo filtratelo a mezzo di un filtro di lana bianchissimo adibito esclusivamente a questo servizio e quindi riponetelo in un ziro ben chiuso per evitare l'introduzione della polvere od altro.

Io ho sempre adoperato un pesa sciroppi comune, ma preciso, ed in base a questo ci comunico la tabella fatta da me per fare il lavoro più sollecito e sicuro.

Tabella dimostrativa della quantità di zucchero che occorre per ogni litro d'acqua per ottenere i gradi sciropposi controsegnati a seconda del pesasciroppi a liquido freddo naturale.

Gradi dello sciroppo	Quantità dello zucchero occorrente	Gradi dello sciroppo	Quantità dello zucchero occorrente	ANNOTAZIONI
	grammi		grammi	Dopo i 50 gradi lo zucchero acquista densità immensa, perciò si avvicina alla lavorazione dello zucchero cotto, la quale non viene misurata nè controllata con il pesa sciroppo; ma con altri sistemi pratici senza istrumenti come già insegnato. Nel nostro mestiere non ho mai adoperato uno sciroppo superiore ai 50 gradi, perciò non ho avuto campo di fare esperimenti per stabilire cifre superiori.
1	25	15	375	
2	50	20	500	
3	75	25	625	
4	100	30	750	
5	125	35	875	
6	150	40	1000	
7	175	45	1125	
8	200	50	1250	
9	225			
10	250			

Tutti i composti che sarò per insegnarvi vanno imbottigliati e chiusi completamente raffreddati per evitare la fermentazione interna.

Se un composto sciropposo dopo che è fatto da qualche tempo, comincia a fermentare per il caldo o per inacidità del frutto; si fa ritornare alla sua normale composizione operando come appresso.

Fate bollire il composto avariato aggiungendovi per ogni litro dello stesso g. 5 magnesia carbonata, sciolta in pochissima acqua. Si schiuma bene e dopo qualche minuto di ebullizione si filtra nuovamente.

Arancio.

Mettete in fusione in tre litri d'acqua le scorze sottilissime di 12 aranci ed il sugo di 40 lasciandovele almeno quattro ore. Al termine della fusione ponete al fuoco Cg. 10 di sciroppo vergine e quindi operate come si è detto per il ribes, aggiungendo al composto appena fuori dal fuoco g. 12 di acido tartraico che vi scioglierete bene prima di filtrare.

Cedro.

Levate la buccia a venti cedri maturi e mettetela in due litri d'acqua che farete bollire per 12 minuti. Dopo spremeteci il sugo dei cedri e quello di 10 limoni quindi operate come si è detto per lo sciroppo al limone.

Caffè.

Torrefate mezzo chilo di caffè Portorico, mezzo S. Domingo, mezzo Guatemala, mezzo Maracaibo o Santos. Dopo abrustolito mescolate bene e fate che si raffreddi il più presto possibile, quindi macinatelo e mettete la polvere in un recipiente da chiudersi ermeticamente, aiutando con un pannolino bianco lavato inodoro la chiusura. Fate bollire quattro litri d'acqua con una bacchettina di vainiglia e quando è in pieno bollore, versatela nel recipiente del Caffè e chiudete ermeticamente subito agitando, affinchè la polvere abbia da bagnarsi bene tutta, quindi si tiene al caldo un paio di giorni. Dopo questa fusione passate il caffè e filtratelo con tutte le cautele nel tempo più breve perchè non perda l'aroma. Per ogni litro di questa fusione filtrata occorrono due litri di sciroppo vergine, rimestate a freddo e mettete al fuoco dolce fino che il pesa sciroppo non segni 32 gradi. Una volta freddo va rimestato bene e se è chiaro vi si aggiunge un po' di zucchero bruciato (colore nero) bisogna quindi filtrarlo nuovamente, perchè acquisti la dovuta brillantezza per poi imbottigliarlo e chiuderlo bene.

Frambolse

Due chilogrammi di frutti ben mondati, fateli bollire in sei litri d'acqua per un quarto d'ora, quindi passate allo staccio, aggiungendovi il sugo di cinque limoni. Ponete a fuoco 20 Cg. di sciroppo vergine e fate bollire fino a raggiungere i 36 gradi, allora versatevi a filo di ruscello il sugo e rimestate fino che avrà bollito per due minuti almeno. Schiumate bene e filtrate caldo perchè freddo passa poco in causa della sua densità.

Granatina.

Dose
12 Cg. di zucchero
6 l. d'acqua pura
11 g. di cannella regina in canna tritata
10 » Macis tritato
8 N. scorse d'arancio sottile
8 » scorse di limone sottile
65 g. acido tartarico.

Fate bollire il tutto per 15 minuti; appena tolta dal fuoco aggiungete un litro di ottimo rhum di marca ed un quintto di

rosso già insegnatovi; mischiate bene il tutto e filtrare a dovere.

Limone.

Prendete due litri d'acqua, fatevi bollire la scorzetta sottile di 20 limoni, al massimo per dieci minuti. Levate dal fuoco e spremetevi bene i 20 limoni e quindi aggiungetevi 10 Cg. di sciroppo vergine bollente a 36 gradi a filo di ruscello rimestando bene. Quando tutto sarà ben amalgamato rimettete al fuoco per un paio di minuti quindi passate il composto poi filtratelo per conservarlo, una volta freddo, in bottiglie ben chiuse.

Orzata.

Prendete Cg. 1 di mandorle dolci e un chilo di amare, sbucciatele con acqua bollente, lasciandovele un po' in fusione senza bollirle, rinnovando l'acqua bollente se occorre. Di mano in mano che sbucciate mettete in acqua fresca. Finita questa operazione misurate sette litri di acqua purissima e pestate le mandorle in un mortaio bagnandole ogni tanto con dell'acqua dei sette litri producendo come poltiglia e quindi spremete il sugo a mezzo di un panno di tela. Ripetete questa operazione sino che avete ottenuto il latte di mandorla. Con la restante acqua dei sette litri fate uno sciroppo con Cg. 8 di zucchero e g. 40 di ottima gomma arabica. Appena fatto questo sciroppo versatevi a filo di ruscello il latte delle mandorle, mischiando bene e facendo bollire tutto qualche minuto. Dopo fate raffreddare bene e quindi unitevi g. 400 di acqua di fiori d'arancio. Rimestate a dovere e quindi filtrate per poi serbare al fresco in bottiglie chiuse.

Ribes.

Tanto per le dosi come per il processo attenetevi a quanto si è detto per il Framboise.

Soda Champagne.

Dose
25 g. cocciniglia vergine.
14 » acido citrico
38 » acido tartarico.

Tritate bene tutto e mettete in fusione per 5 giorni in un litro di vino buonissimo bianco e mezzo litro di spirito a 95 gradi.

Prendete ancora:

8 g. d'ireos fiorentino radice
6 » benzoe mandorlato
5 » macis minuto.

Tritate anche questo ben fino, mettete in fusione come sopra. Dopo il quinto giorno di fusione, fate uno sciroppo a 32 gradi con Cg. 12 di zucchero e 6 litri d'acqua, schiumandolo bene ed una volta fatto unite le due fusioni, rimestando bene e filtrate subito.

Santa Maria Novella.

Sciogliete bene tre chilogrammi di zucchero con un litro d'acqua, quindi mettete a fuoco a bollire con una bacchetta di vaniglia per qualche minuto cercando di purgarlo con un quinto d'acqua sbattuta con 4 albumi, schiumando bene. Finita questa operazione aggiungetevi a filo di ruscello rimestando bene un litro di aceto molto forte e genuino, fatto con vino rosso, scelto di pura uva. Rimestate un paio di minuti e quindi filtrate.

Tamarindo.

Prendete tre Cg. di frutto di tamarindo e scioglietelo bene con le mani in 12 litri d'acqua, quindi mettete a fuoco a bollire per venti minuti circa, passate allo staccio N. 1. Si mettono a bollire 20 Cg. di sciroppo vergine e quindi si procede come già spiegato per il Framboise.

CAPITOLO XXXVI.

Bibite ghiacciate liquide fermentate

Queste bibite ghiacciate vanno moltissimo in una gelateria, perchè non tutti prendono il gelato per rinfrescarsi nelle ore calde.

E' bene farsela da sè per offrire ai clienti delle bibite, se non squisite almeno igieniche e gradevoli; mentre le cosidette gazose che si trovano in commercio sono cattivissime.

I vari uffici sanitari dovrebbero curarne un pò di più la confezione, fatta con polveri di marmo od altre materie dannose e antigieniche.

Champagnino.

Dose
12 l. acqua pura
1 Cg. zucchero pilé
30 g. orzo brillato e pesto
30 g. coriandoli pesti
30 g. radice d'Iride fiorentina
25 g. fiore di tiglio
5 g. Macis minuto
400 g. frutti di tamarindo

Mettete tutto in fusione per cinque giorni quindi passate fortemente allo staccio N. 1. — Fatto questo aggiungete g. 200 di spirito e colorite appena sensibilmente di giallo; quindi mischiate bene e filtrate. — Dopo imbottigliatelo e fate attenzione perchè dopo otto giorni è bevibile e fermenta assai.

Cazzosina.

Dose per fare 10 litri di questa ottima bevanda fermentata.
30 g. acido tartarico
5 l. acqua purissima
60 g. cremore polverizzato
1 ½ Cg. erba salvia
8 n.° limoni freschi da giardino
4 Cg. di zucchero pilé in pezzi

Mettete tutto a bollire per 12 minuti meno l'acido tartarico che va aggiunto in ultimo e diluito antecedentemente in poca acqua calda. — Appena raffreddato si filtra e s'imbottiglia e si può bere dopo qualche giorno.

Vi consiglio fare questa bibita di gusti diversi, perciò in luogo dello zucchero e limoni unitevi cinque litri di una qualità qualsiasi di composto sciropposo insegnatovi in questo manuale. — Facendo così e presentando questi composti molto freschi saranno molto apprezzati.

Limonea.

Prendete litri 6 di acqua purissima mettetevi la buccia sottile di sei limoni; poi levate a questi completamente il bianco ed i semi tagliando la parte agra nell'acqua stessa. Unitevi g. 500 di zucchero e mettete a fuoco, appena alza il bollore levatela e passate allo staccio N. 1 spremendo e lasciando raffreddare. — Appena freddo filtrate e riponete in bottiglie ben sugellate; dopo qualche giorno potete vendere che è pronta.

CAPITOLO XXXVII.

Champagne Frappé

Modo di gelare una bottiglia di Champagne.

Prendete una bottiglia di Champagne e ponetela in un secchio basso al punto da lasciare scoperto il collo della bottiglia, quin-

di circondatela con ghiaccio molto trito e sale; avvertendo di fare un piccolo fondo di ghiaccio e sale prima di collocare la bottiglia.

Dopo 6 minuti stappate la bottiglia senza muoverla dal ghiaccio lasciandovela per almeno due ore senza rinchiuderla. — In questo modo la parte spiritosa del vino rimane concentrata e le parti più comuni e grossolane dello stesso si separano aderendo alla bottiglia e si gelano. Se poi non si vuole questa separazione allora si opera ugualmente senza sale nel ghiaccio sturando la bottiglia dopo dieci minuti; così si otterrà un vino freddissimo ed intero come dalla sua creazione.

Acqua frappé in bottiglie.

L'acqua purissima va bollita e filtrata per renderla brillante ed igienica, quindi s'imbottiglia in recipienti ben tersi e chiari, chiusi possibilmente con turaccioli automatici, e si pongono in una mastella circondandoli di ghiaccio molto minuto e sale lasciando scoperto appena il collo.

Questa acqua è immensamente preferita e fa maggiormente risaltare il gelato.

Si avverte che il vetro sia di qualità fina e resistente perchè non abbia a spaccarsi per la troppa pressione del freddo.

Acqua frappé per negozio.

Il dover servire il gelato in negozio con le bottiglie frappé sarebbe troppo costoso, perciò bisogna usare altro sistema più economico, pur dando sempre acqua freschissima perchè questo è l'unico segreto per far gustare il gelato. Non vi è cosa più stomachevole che il bere dopo il gelato l'acqua calda. — Il cliente va via indispettito e per qualsiasia gelato fino ed eccellente che gli avrete servito, lo dimentica per classificarvi inetto e senza pratica.

Prendete una grossa stufa di rame stagnato, circondatela di ghiaccio e sale quindi riempite il recipiente d'acqua purissima di vena. — Siccome il continuo consumo non da tempo al raffreddamento necessario potete, sebbene l'igiene ne soffra un pò, introdurre nell'acqua da bere dei pezzi di colonna di ghiaccio artificiale ben lavato e pulito.

Parte Undecima

CAPITOLO XXXVIII.

Ghiaccio

Miscela frigorifera.

Trovandovi in un paese dove il ghiaccio è molto caro, potete farvi la seguente miscela, per ottenere del gran freddo, occorrente per i vari usi di gelateria.

Mescolate entro un piccolo mastello di legno una parte di nitrato d'ammoniaca cristallizzato pesto, fino, con ugual parte di acqua, immergendo contemporaneamente nel medesimo una sorbettiera od altro recipiente di latta o di rame stagnato, contenente la sostanza che volete ghiacciare.

Il maggior grado di freddo si ottiene con cinque parti d'idroclorato d'ammoniaca, cinque di nitrato di potassa e sedici di acqua; oppure parti uguali di nitrato d'ammoniaca, di sotto-carbonato di soda e di acqua. — Occorrendo di rinfrescare solo e non di gelare si può con cinque parti di sale ammoniaco con cinque parti di nitro e quattordici parti d'acqua, cosi si otterranno cinque o sei gradi sotto zero.

Deposito di ghiaccio.

E' cosa molto utile per un laboratorio di gelateria avere internamente una piccola ghiacciaia per la conservazione del ghiaccio, non dovendo questo mancare per qualsiasi ragione.

Per la conservazione di poca quantità di ghiaccio, sia naturale, che artificiale basta avere uno stanzino, separato, di legno con rivestimento all'esterno di segatura e muratura per isolare il freddo. La porta di entrata dev'essere a doppio battente largo, ricoperto di stoffa, per impedire l'entrata dell'aria e nel fondo all'interno, deve avere lo scolo, così detto collo d'oca per impedire l'entrata dell'aria dell'esalazioni e degli animaletti che possono provenire dalle cloache.

Ghiacciaia.

Una ghiacciaia può essere riempita in inverno con la neve, da preferirsi al ghiaccio per il nostro mestiere. — La ghiacciaia perchè conservi maggiormente il freddo, dev'essere a ponente, riparata dalle correnti d'aria ed in luogo asciutto. — All'ingiro della muratura deve avere un gran rivestimento di terra, non esclusa la sommità, dove vi dev'essere un foro per introdurvi la neve. Nel fondo fate un piano di legni, possibilmente potature di viti, e fate in modo che lo scolo sia sollecito e pronto, sgombro da qualsiasi impedimento; munito però di un grosso sifone per impedire l'entrata dell'aria. — Gettate la neve spargendola unita a strati e battetela bene con mazze di legno. — Vi dovete spargere dell'acqua fredda, per ottenere la completa adesione della neve. — Seguitate l'operazione fino che avete riempito bene la ghiacciaia. — Sarà bene che nello scorcio dell'inverno, allorquando nevicasse ancora, riempire con nuova neve i vuoti verificatisi dopo la prima immissione. — Per estrarla in estate dalla porticina interna, la segherete a pezzi e quindi ve ne servirete per gelare. — Se invece la volete riempire di ghiaccio naturale od artificiale, dovete tenere un altro metodo. — Fatto il fondo con legna, come già detto, badando a riparare con questa lo scolo perchè non si abbia a chiudere, mettete il ghiaccio ben disposto, come se doveste fare un muro, per impedire vani d'aria. Per riuscire meglio nell'intento, usate la segatura tra le connessure o filature del ghiaccio, fra pezzo e pezzo e fra questo e il muro. All'estate lo troverete tutto unito come un masso. Però è consigliabile per l'economia di fare un buon contratto con una delle tante fabbriche di ghiaccio naturale, purchè diano del ghiaccio ben fatto e senza anima originata dalla poca pressione del freddo.

Parte dodicesima

CAPITOLO XXXIX.

Inverno

Un negozio di gelateria, d'inverno deve avere altre piccole risorse, perchè non diventi passivo, diminuendo in questa stagione il consumo dei gelati a dismisura.

Dato ciò vi dirò quel che facevo io per avere un onesto guadagno anche durante la morta stagione.

Senza avere la pretesa di un gran locale da caffè, il mio esercizio era frequentatissimo anche d'inverno per i prodotti buoni che vendevo a prezzi miti. V'indico perciò quanto dovete fare per mantenere il vostro negozio attivo.

Caffè.

Prendete Cg. 10 di caffè crudo Portorico, Cg. 15 S. Domingo, Cg. 15 Guatemala, Cg. 15 Moca. Torrefate tutte queste qualità separatamente e quindi mescolatele tutte assieme mano mano che torrefate. Lasciate raffreddare bene e poi riponete il caffè rimestando, in un recipiente di ferro stagnato e ben coperto. Con questa miscela, che voi macinerete a seconda del bisogno, pesate g. 200 di questa polvere di caffè per ogni litro d'acqua e voi otterrete una eccellente tazza di caffè ed a buon mercato. La macchina migliore per fare il caffè, che io abbia trovato fra tante provate, è la Moriondo di Torino.

Caffè latte.

Tenete a bagno-maria in separati recipienti di porcellana, del caffè e del latte per servire a seconda dei gusti; io però tenevo pronto del caffè-latte unito per il servizio economico di 10 cent. per tazza e ne vendevo moltissimo. Non lasciatevi illudere dalla brama di maggiori guadagni mettendo l'acqua nel latte, perchè è un errore gravissimo; otterreste l'intento opposto, perchè i clienti diserterebbero il vostro negozio.

Cioccolata in tazze.

Prendete gr. 500 di fiore di farina, e stemperatela a dovere con due litri d'acqua, unitevi poi gr. 850 di zucchero, un mezzo chilogrammo di ottimo cacao in polvere, gr. 50 di vaniglina e gr. 10 di cannella in polvere. Mettete il tutto a bollire al fuoco per 10 minuti e quindi passatelo con uno staccio di rete metallica e conservatelo caldo a bagno-maria, frullandolo ogni volta che servite.

Vi avverto che vi sono delle qualità di cacao e di farine che assorbono molt'acqua, perciò se vedete che il composto riesce troppo denso unitevi pure dell'altr'acqua; sarà tanto di guadagnato.

Questa cioccolata va fatta a seconda del consumo perchè inacidisce facilmente.

Vino brulé.

Dose	l.	5	acqua pura
	g.	50	coriandoli tritati
	g.	25	cannella regina pestata al mortaio
	g.	25	garofani tritati
	g.	25	macis minuto
	g.	5	noce moscata tritata
	g.	3	pepe lungo pestato
	l.	12	vino Barbera di Piemonte
	g.	6	zenzero minuto
	Cg.	2	zucchero pilé
	n.	8	scorzette sottili di limone.

Si lascia in fusione per un giorno e quindi si fa bollire non meno di mezz'ora. — Una volta freddo si filtra e si deve conservare in bottiglie ben chiuse ed al fresco.

Questo vino brulé è buonissimo tanto freddo come riscaldato a bagno-maria.

Punch.

Dose	Cg.	10	zucchero pilé
	l.	10	acqua pura in cui si scioglie bene lo zucchero
	l.	20	spirito a 95 gradi
	n.	30	limoni scorzettati e spremuti
	g.	30	vaniglina
	g.	500	thè verde
	g.	500	essenza finissima di Rhum
	g.	300	zucchero bruciato nero

Dopo sciolto lo zucchero unite tutti gli altri ingredienti, meno

lo spirito e l'essenza di Rhum che vanno uniti separatamente a freddo, e fate dare un piccolo bollore lasciando poi raffreddare da sè nello stesso recipiente coperto. — Una volta completamente freddo, unitevi il composto di spirito con essenza e mischiate bene lasciando poi in fusione per una giornata almeno. Dopo filtrate a dovere e conservate questo *punch* in bottiglie, che riuscirà eccellente e invecchiando diventerà sempre migliore.

Lattemiele.

Prendete litri 2 di panna freschissima e ben fredda, montatela a dovere; quando è ben dura unitevi gr. 100 di zucchero al velo, gr. 200 di zucchero vanigliato, gr. 10 di cannella in polvere e rimestate bene tenendola al fresco. Sarà bene che in fondo al recipiente vi siano dei forellini per farla scolare, così si mantiene meglio.

Cialdoni.

Fate a fuoco rovente con i relativi stampi le cosi dette cialde, arrotolandole a forma d'imbuto, appena fuori dal fuoco per servire il lattemiele. Prendete due uova, montatele ed unitevi a filo di ruscello mezzo litro di latte, stemprandovi poscia gr. 500 di farina (il fiore) e gr. 600 di zucchero con un buon pizzico di semi d'anici di Romagna. — Fatta cosi la pasta ben diluita, ma non acquosa, fate scaldare i ferri e mettetevi a stampare i cialdoni ora con un ferro ed ora con l'altro, voltandoli sovente per evitare che si bruciano. — Devono essere coloriti per essere cotti e quindi levarli ed arrotolarli bene come detto. — I stampi debbono essere leggermente unti per ottenere il pronto distacco dei cialdoni dai ferri. — I cialdoni vanno conservati in luoghi asciutti, e molto caldi, bene arieggiati per evitare che rammolliscano e non si possano più vendere.

FINE.

Indice delle materie

DEDICA 1
PREFAZIONE 5
Laboratorio usuale di Gelateria . . . . . .

PARTE I.

CAPITOLO I. — LABORATORIO 9
CAPITOLO II. — ATTREZZI PRINCIPALI DI GELATERIA . . 10
Bancone della neve . . . . . »
Bilance 11
Bronzino . . . . . »
Calcatore . . . . . »
Catinelle . . . . . »
Cavalletto tondo 12
Credenza . . . . . »
Cucchiaione . . . . . »
Filtro 13
Macchina da gelare . . . . . »
Frusta 14
Macina sale . . . . . »
Mastelle o secchie . . . . . »
Mortaio 15
Pesa sciroppi di vetro . . . . . »
Puzzonetto . . . . . »
Setacci . . . . . »
Stufe 16
Spatole . . . . . »
Sorbettiere 17
Trita ghiaccio . . . . . »
Stampi 18
Ziro . . . . . »

PARTE II.

NORME DI LAVORAZIONE 19
CAPITOLO III. — LAVORAZIONE A FUOCO . . . . . »
Creme . . . . . »
Cottura 20
Frutto e fusioni calde . . . . . »
Uova . . . . . »
Passare le dosi . . . . . »
Modo di pelare le mandorle . . . . . »
Modo di pestare le mandorle . . . . . »
Modo di pelare i pistacchi 21
Modo di pelare i frutti . . . . . »
Nocciuole . . . . . »
CAPITOLO IV. — COMPOSIZIONI . . . . . »
Magro e grasso . . . . . »
Limoni . . . . . »
Gelati di frutta 22
Scorzettare i frutti . . . . . »
Grado delle dosi per gelati di frutta . . . . . »
Filo di ruscello . . . . . »
CAPITOLO V. — GELARE . . . . . »
Proporzioni del sale . . . . . »
Sale 23
Grado . . . . . »
Neve . . . . . »
Ghiaccio artificiale . . . . . »
Chiusura del ghiaccio . . . . . »
Vuoto tra la macchina o sorbettiera ed il mastello . »
Capacità delle sorbettiere e macchina 24
Sorbettiera . . . . . »
Apertura della sorbettiera . . . . . »
Asciugatura della sorbettiera . . . . . »
Gelati da mettere in macchina . . . . . »
Neve e sale per un gelato 25
Gelare a riposo . . . . . »
Come si deve gelare in macchina . . . . . »
Panna montata d'estate . . . . . »
Pasta dura . . . . . »
Tempo necessario . . . . . »
Pasta setacea . . . . . »
Modi di gelare la frutta colorata 26
Scorza di gelato . . . . . »
Modo per incamiciare gli stampi . . . . . »
Forno di raffreddamento . . . . . »
Quanto tempo devono stare i gelati al forno . . 27

Lavare i gelati 27
Vuoto fra le sorbettiere e mastelli . . . . . »
Vuoto fra le stufe e mastelli . . . . . »
Modo di conservare il gelato nelle stufe . . . . »
Liquore nei gelati 28
Lavorazione con tempo umido . . . . . »
Inverno . . . . . »
Qualità di legno delle mastelle . . . . . »
Macchina stagnata . . . . . »
Posa gelati . . . . . »
Acido 29
Muffa . . . . . »
Vainiglia . . . . . »
Colorire i gelati . . . . . »
Norma generale per la proporzione del gelato con le persone da servirsi e differenza del composto dallo stato liquido al solido dopo gelato . . . . . »

PARTE III.

LAVORAZIONI PREPARATORIE 31
CAPITOLO VI. — COLORI PER GELATI. . . . . »
Rosa . . . . . »
Rosso . . . . . »
Giallo . . . . . »
Verde . . . . . »
Violetto 32
Nero . . . . . »
CAPITOLO VII. NORME PER DECORARE GLI STAMPI . . . »
Colla di pesce . . . . . »
Decorazione in cioccolata . . . . . »
Decorazione al caffè . . . . . »
Decorazione alla fragola, lampone, pesche . . . 33
Decorazione bianca . . . . . »
Decorazione speciale . . . . . »
CAPITOLO VIII. — SCIROPPO VERGINE DI ZUCCHERO . . . »
Chiarificazione dello zucchero 34
Zucchero alla perla . . . . . »
Zucchero naspero . . . . . »
Zucchero vainigliato . . . . . »
Zucchero al velo 35
Zucchero al velo profumato . . . . . »
Zucchero colorato . . . . . »
CAPITOLO IX. — Mandorle colorate . . . . . »
Meringa per gelati 36
Mandorle alla perla . . . . . »

Mandorle bianche alla perla 36
Ornamenti di cioccolata. 37
Biscotti speciali per gelateria . . . . . »
Polvere di biscotto . . . . . »
Lattemiele . . . . . »

PARTE IV.

CAPITOLO X. — Classificazione dei gelati . . . 39
Gelati . . . . . »
Granite . . . . . »
Gramolate . . . . . »
Sorbetti . . . . . »
CAPITOLO XI. — Composti di crema. 40
1. Crema alla vainiglia . . . . . »
2. Crema al caffè . . . . . »
3. Crema al cioccolato . . . . . »
4. Crema al pistacchio 41
5. Crema alla portoghese . . . . . »
6. Crema alla cannella . . . . . »
7. Crema ai garofani . . . . . »
8. Crema ai coriandoli . . . . . »
9. Crema alla cinese . . . . . »
10. Crema alla turca . . . . . »
11. Crema alla Margherita . . . . . »
12. Crema al torrone 42
13. Crema alla Noisette . . . . . »
14. Crema alla montanara . . . . . »
15. Crema della sposa . . . . . »
16. Crema all'italiana . . . . . »
17. Crema alla paesana 43
18. Crema dell'abate . . . . . »
19. Crema alla neve 44
20. Crema alla francese . . . . . »
21. Crema all'inglese . . . . . »
22. Crema alla toscana . . . . . »
23. Crema al Pascià . . . . . »
24. Crema alla Regina 45
25. Crema della cortigiana . . . . . »
26. Crema borbonica . . . . . »
CAPITOLO XII. — Cioccolate e caffè 46
27. Cioccolata nera usuale . . . . . »
28. Cioccolata nera speciale . . . . . »
29. Cioccolata bianca 47
30. Caffè bianco . . . . . »
31. Caffè nero . . . . . »

CAPITOLO XIII. — Gelati di frutta 48
32. Albicocca . . . . . »
33. Ananasso . . . . . »
34. Arancio 49
35. Cannella . . . . . »
36. Cedro . . . . . »
37. Cocomero . . . . . »
38. Coriandoli 50
39. Fragole . . . . . »
40. Garofani . . . . . »
41. Gelato di frutta invernale 51
42. Ginepro . . . . . »
43. Lampone o Fambroise . . . . . »
44. Lampone americano . . . . . »
45. Lazzarole . . . . . »
46. Limone 52
47. Mandarino . . . . . »
48. Marasca . . . . . »
49. Mele cotogne . . . . . »
50. Moscatello 53
51. Nespole del Giappone . . . . . »
52. Pesca . . . . . »
53. Pistacchi 54
54. Popone . . . . . »
55. Ribes . . . . . »
CAPITOLO XIV. — Granite 55
56. Granita di limone . . . . . »
57. Granita di caffè . . . . . »
58. Granita di fragola 56
59. Granita alla romana . . . . . »
CAPITOLO XV. — Gramolate . . . . . »
60. Gramolata di cedro . . . . . »
61. Gramolata di marasca. 57
62. Gramolata di pesche . . . . . »
63. Gramolata di albicocche . . . . . »
64. Gramolata alla dea . . . . . »
65. Gramolata fiorentina 58
66. Gramolata mattutina . . . . . »
CAPITOLO XVI. — Sorbetti . . . . . »
67. Sorbetto di Venere . . . . . »
68. Sorbetto russo 59
69. Sorbetto di Zara . . . . . »
70. Sorbetto di Spagna . . . . . »

PARTE V.

CAPITOLO XVII. — Pezzi duri alla napoletana . . . 61
71. Mattonelle . . . . . »
72. Cassata alla siciliana 62
73. Granata 63
74. Charlotte napoletana 64
75. Charlotte alla giardiniera . . . . . »
76. Stracchini alla napoletana . . . . . »
CAPITOLO XVIII. — Bombe 65
77. Bomba all'Orsini . . . . . »
78. Bomba aristocratica 66
79. Bomba Vespri Siciliani . . . . . »
80. Bomba Vaticano . . . . . »
81. Bomba reale 67
82. Bomba anarchica . . . . . »
83. Bomba internazionale 68
84. Bomba Savoia . . . . . »
CAPITOLO XIX. — Spumoni . . . . . »
85. Spumone alla napoletana 69
86. Spumone alla romana . . . . . »
87. Spumone della vergine . . . . . »
88. Spumone della corrotta 70
89. Spumone nuziale . . . . . »
90. Spumone al cioccolato . . . . . »
91. Spumone al caffè 71
92. Spumone alla cinese . . . . . »
93. Spumone di Zara . . . . . »
94. Spumone al curaçao . . . . . »
95. Spumone alla nobile . . . . . »
96. Spumone di fragola 72
97. Spumone di framboise . . . . . »
98. Spumone di pesche . . . . . »
CAPITOLO XX. — Punch . . . . . »
99. Punch alla pompeiana 73
100. Punch alla romana . . . . . »
101. Punch russo 74
102. Punch alla milanese . . . . . »
103. Punch siciliano . . . . . »
104. Punch turco . . . . . »
105. Punch alla veneziana . . . . . »
106. Punch mattinale . . . . . »
107. Punch imperiale 75
108. Punch liquido all'inglese gelato . . . . . »
109. Punch liquido delle suore gelato . . . . . »

CAPITOLO XXI. — Spongati gelati. 76
110. Spongato al caffè . . . . . »
111. Spongato alla cioccolata . . . . . »
112. Spongato al maraschino . . . . . »
113. Spongato di pesche 77
CAPITOLO XXII. — Zabaglioni . . . . . »
114. Zabaglione reale . . . . . »
115. Zabaglione dell' Inquisizione 78
116. Zabaglione dello sbarco . . . . . »
117. Zabaglione del povero . . . . . »
118. Zabaglione della Perpetua 79
119. Zabaglione all'Italiana . . . . . »
120. Zabaglione alla principessa . . . . . »

PARTE VI.

CAPITOLO XXII. — Bavaresi gelate 81
121. Bavarese della signora 82
122. Bavarese del curato . . . . . »
123. Bavarese della Perpetua 83
124. Bavarese di Svampa . . . . . »
125. Bavarese del povero 84
126. Bavarese della sposa . . . . . »
127. Bavarese all'Italiana 85
128. Bavarese del risorgimento . . . . . »
129. Bavarese alla lombarda 86
130. Bavarese alla dalmata . . . . . »
131. Bavarese alla russa . . . . . »
132. Bavarese della Repubblica francese . . . 87
133. Bavarese alla francescana . . . . . »
134. Bavarese alla vestale . . . . . »
135. Bavarese alla vainiglia 88
136. Bavarese alla cioccolata . . . . . »
137. Bavarese della strega . . . . . »
138. Modo per fare qualsiasi bavarese . . . . »
CAPITOLO XXIV. — Biscuit 89
139. Biscuit semplice . . . . . »
140. Biscuit alla diplomatica . . . . . »
141. Biscuit di Parigi 90
142. Biscuit alla Richelieu . . . . . »
CAPITOLO XXV. — Formaggi e stracchini 91
143. Stracchini alla milanese . . . . . »
144. Casciottella alla napoletana . . . . . »
145. Formaggio di vacca . . . . . »
146. Formaggio alla parmigiana 92
147. Formaggio delle Alpi italiane . . . . . »
148. Formaggio di Messina . . . . . »

PARTE VII.

CAPITOLO XXVI. — Composti gelatinati 93
149. Latte di Venere . . . . . »
150. Gelato soave . . . . . »
151. Gelato di Zara 94
152. Gelato Lombardo . . . . . »
153. Gelato all'Impero . . . . . »
154. Gelato all'italiana 95
155. Gelato di Savoia . . . . . »
156. Gelato d'Arlecchino . . . . . »
CAPITOLO XXVII. Gelati con composti di frutta . . . 96
157. Gelato composto all'italiana . . . . . »
158. Gelato composto di Persia 97
159. Gelato composto di corte . . . . . »
160. Gelato composto alla russa . . . . . »
161. Gelato composto alla tartaruga . . . . . »
162. Gelato composto alla neve 98
163. Gelato composto alla francese . . . . . »
164. Gelato composto alla francescano . . . . . »
165. Gelato composto alla moscovita . . . . . »
166. Gelato composto all'autocrate 99
167. Gelato composto alla guascona . . . . . »
168. Gelato composto alla genovese . . . . . »
169. Gelato composto alla Sabauda . . . . . »
170. Gelato composto della Regina 100
171. Gelato composto nordico . . . . . »

PARTE VIII.

CAPITOLO XXVIII. — Gelati nuovi ricercatissimi di assoluta composizione dell'Autore 101
172. Torrone all'imperiale . . . . . »
173. Gelato per gli ammalati di tifo 102
174. Gelato ricostituente per convalescenti . . . »
175. Torrone Eden 103
176. Gelato del capitano . . . . . »
177. Masseroi 104
178. Gelato della regina Vittoria . . . . . »
179. Gelato di Gladstone . . . . . »
180. Gelato di Carrara 105
181. Gelato di Primavera . . . . . »
182. Mandarini ripieni . . . . . »
183. Gelato Depretis 106
184. Gelato della regina Elena . . . . . »
185. Gelato Montenegro . . . . . »

186. Gelato del Duca di Parma 106
187. Gelato della duchessina 107
188. Popone del compare . . . . . »
189. Cocomero della comare 108
190. Gelato cresimale 109
191. Coppa champagne . . . . . »
192. Uova pasquali . . . . . »
193. Roccia naturale 110
194. Roccia di neve . . . . . »

PARTE IX.

CAPITOLO XXIX. — Frutti canditi appositamente per gelati 111
Scorze d'arancio . . . . . »
Albicocche 112
Ananasso . . . . . »
Cedri . . . . . »
Castagne . . . . . »
Cotogne 113
Ciliegie . . . . . »
Marene - Visciole - Marasche 114
Fragole . . . . . »
Lamponi . . . . . »
Bucce di mandarino . . . . . »
Bucce di popone 115
Noci . . . . . »
Pesche . . . . . »
Pere Martin 116
Pere butirrose . . . . . »
Ribes . . . . . »
Susine 117
Uva . . . . . »
Zucca . . . . . »
Mele comuni . . . . . »
Mandorle verdi 118
Citroni o aranci cinesi detti napolini . . . »
CAPITOLO XXX. — Frutta sotto spirito . . . 119
Albicocche . . . . . »
Ciliegie o graffioni 120
Marroni . . . . . »
Pere 121
Pesche . . . . . »
CAPITOLO XXXI. — Conserva naturale di frutti per gelati. 122
Pesche . . . . . »

CAPITOLO XXXII. — Conserva zuccherata di frutta . . 123
Albicocche . . . . . »
Ciliege . . . . . »
Lamponi 124
Composte speciali . . . . . »
Fambrois - Fragole - More . . . . . »
Pesche . . . . . »
Pere . . . . . »
Prugne 125
Ribes . . . . . »
CAPITOLO XXXIII. — Marmellate per gelati . . . »
Ananasso 126
Arancio . . . . . »
Arancio (Scorze) . . . . . »
Arancio (Fiori) 127
Arancio (Amaro) . . . . . »
Cedri - Limoni - Chinotti . . . . . »
Albicocche . . . . . »
Ciliegie . . . . . »
Marasche - Visciole - Amarene . . . . . »
Cotogne 128
Fragola . . . . . »
Lamponi . . . . . »
Mele . . . . . »
Pesche 129
Pere . . . . . »
Susine . . . . . »
Uva . . . . . »
CAPITOLO XXXIV. — Gelatine per decorazioni di gelati . 130
Arancio 131
Mandarino e limone . . . . . »
Cedro 132
Cotogne . . . . . »
Ciliegie . . . . . »
Marasche - Visciole - Amarene . . . . . »
Lamponi 133
Mele . . . . . »
More . . . . . »
Melagrane . . . . . »
Ribes . . . . . »
Susine 134
Uva . . . . . »

PARTE X.

CAPITOLO XXXV. — Composti sciropposi speciali per gelateria 135

Arancio 136
Cedro 137
Caffè . . . . . »
Fambroise . . . . . »
Granatina . . . . . »
Limone 138
Orzata . . . . . »
Ribes . . . . . »
Soda champagne . . . . . »
Santa Maria Novella 139
Tamarindo . . . . . »
CAPITOLO XXXVI. — Bibite ghiacciate liquide fermentate . »
Champagnino 140
Gazzozina . . . . . »
Limonea . . . . . »
CAPITOLO XXXVII. — Frappé 141
Modo di gelare una bottiglia di Champagne . . . »
Acqua frappé in bottiglie 142
Acqua frappé per negozio . . . . . »

PARTE XI.

CAPITOLO XXXVIII. — Ghiaccio 143
Miscela frigorifera . . . . . »
Deposito di ghiaccio . . . . . »
Ghiacciaia 144

PARTE XII.

CAPITOLO XXXIX. — Inverno 145
Caffè . . . . . »
Caffè e latte . . . . . »
Cioccolata in tazze 146
Vino brulé . . . . . »
Punch . . . . . »
Lattemiele 147
Cialdoni . . . . . »